ETNA

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D’EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d’identification de l’appareil se trouve sur l’intérieur de l’appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

OVEN

FOUR

OFEN

OVEN

A3911RVS

700004242000

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wissenswertes - Important information

Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUD

Inleiding

U heeft gekozen voor een oven van Etna. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact dìe bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat. De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht.

Daarnaast heeft de oven een kookwekker. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

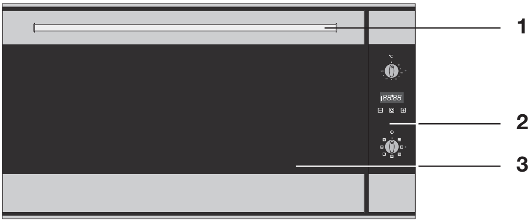
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de oven zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn onderhoudstips opgenomen.

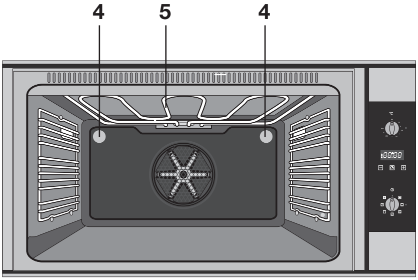
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

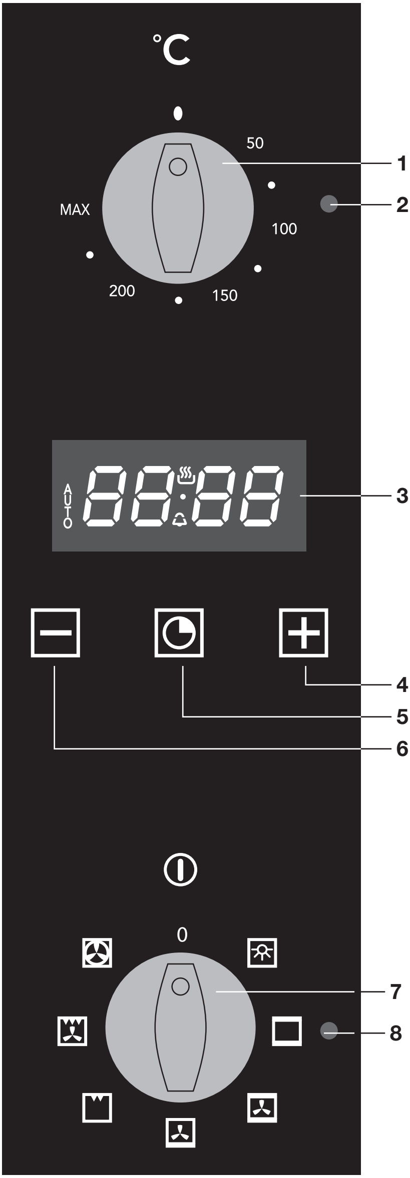
Beschrijving





1. Deurgreep
2. Bedieningspaneel
3. Glazen overdeur
4. Ovenverlichting
5. Bovenelement

Bedieningspaneel





1. Thermostaatknop
2. Indicatielampje oventhermostaat. Brandt gedurende het opwarmen van de oven. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.
3. Display
4. + toets voor de kookwekker/timer
5. Kookwekker-/timertoets
6. - toets voor de kookwekker/timer
7. Functieknop
8. Indicatielampje ovenfunctie. Brandt bij het inschakelen van één van de ovenfuncties.
9. Verwarmsymbool
10. AUTO (verschijnt bij gebruik van de timer)
11. Belsymbool (verschijnt bij het instellen van de kookwekker)

Aansluiten en reparatie

- Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.

Elektrische veiligheid

- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Om onveilige situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitkabel door de servicedienst worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. De groepen in de meterkast moeten gezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven.

Tijdens gebruik

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt heet tijdens gebruik. Raak de elementen en het intereur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt. Ook de ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is optimaal geïsoleerd. Desondanks vindt er altijd enige warmteoverdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.
- De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen oventoebehoren op de open ovendeur.
- Sluit de ovendeur tijdens het bakken en braden.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcoholdamp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete ovendelen.
- Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen die in de bakplaat ontstaan.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit

wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de oven.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op MAX met boven- en onderwarmte (zie pagina 14 en 15). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een ‘nieuwigheidsluchtje’ ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdinstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Braden

Vlees braden

- Het meest geschikt is ‘groot vlees’ vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens

het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Grillen

Algemene tips
- Bij het roosteren van vlees, wild, gevogelte en vis wordt het vlees of de vis onmiddellijk dichtgeschroeid, waardoor de voedings- en smaakstoffen behouden blijven. Boter of olie is daarvoor niet nodig. Het meest geschikt zijn dikkere stukken klein vlees, dunne moten vis of hele vissen.

Tips voor vlees
- Gebruik alleen vlees van goede kwaliteit. Reken per persoon 75-100 g vlees of 125-175 g vlees met been.
- Zet altijd een passende braadslede onder de gerechten om afdruipend vet op te vangen. Droog het vlees zonodig met keukenpapier, voordat u het onder de grill legt.
- Giet voor gerechten met een lange grilltijd, bijvoorbeeld rollade en kip, ± 2,5 dl water in de braadslede.

Tips voor vis
- Reken per persoon 150-200 g moten of hele vis of 100-125 g gefileerde vis. Laat bij grotere vissen de kop verwijderen.
- Was de vis. Afdrogen met keukenpapier. Kerf dikke vis in. Leg de vis op het rooster en schuif er een braadslede onder.

Garneringen en sausjes
- Garnering kan meegegrilld worden, zoals bijvoorbeeld plakken appel, ananas of halve tomaatjes.
- Plakken kaas de laatste minuten op het vlees leggen en laten smelten. Bestrooi het vlees pas na het grillen met peper en zout. De dikte van het vlees bepaalt de plaats onder de grill. Over het algemeen geldt dat dunne stukken hoog moeten worden geplaatst (altijd op minstens 5 cm afstand van de grill) en dikkere stukken, die gaar moeten worden, wat lager.

- Draai dunne stukken vlees om met een vleestang. Gebruik een ovenwant. Prik niet in het vlees omdat er dan vleessap verloren gaat. Bij gegrilld vlees, waarbij immers geen jus wordt gevormd, kan desgewenst afzonderlijk een saus of kruidenboter worden gegeven.
- Snijd gegrilld vlees en dergelijke niet direct aan maar laat het eerst enkele minuten afkoelen. Er zal dan bij het aansnijden minder vleessap verloren gaan.

Instellen van de klok

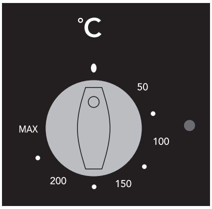


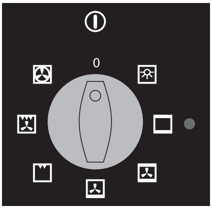


Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen de symbolen ‘AUTO’ en ‘0 00’. U kunt nu de klok instellen.

1. Druk gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets.
   Het verwarmsymbool verschijnt en de punt gaat knipperen.
2. Stel (als de punt nog knippert) met de + en de - toets de juiste tijd in en wacht op een geluidssignaal dat aangeeft dat de tijd is opgeslagen.
   De huidige tijd verschijnt in de display.
   - ▹ Indien de punt niet meer knippert, kunt u de tijd niet instellen. U kunt de tijd nu aanpassen door de - toets en de + toets gelijktijdig in te drukken en vast te houden totdat de punt weer gaat knipperen.

Bediening van de oven





1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
   - ▹ Zie pagina 15 voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
2. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op ‘0’ om de oven uit te schakelen.

Ovenfuncties

	Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking)
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) Een boven- en onderelement verwarmen het gerecht, geschikt voor de bereiding van één gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor luchtig gebak en taarten, waarbij de warmtetoevoer van boven en onder gelijk moet zijn om een luchtig resultaat te krijgen. Het gerecht bij voorkeur in een voorverwarmde oven plaatsen, d.w.z. als het indicatielampje naast de thermostaatknop uitgegaan is. Instelling temperatuur van 50 °C tot MAX.
	Conventioneel met ventilator Het boven- en onderelement zijn ingeschakeld. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig door de ovenruimte. Deze functie is geschikt voor het braden van vlees en het bakken van taarten. Met deze functie kunt u ook voedsel ontdooien. Zet hiervoor de thermostaatknop op ‘0’. Instelling temperatuur van 50 °C tot MAX.
	Onderwarmte met ventilator Het onderelement is ingeschakeld. De ventilator laat de hete lucht circuleren. Deze functie is ideaal voor het bakken van pizza, quiche, appel- en kwarktaart. Instelling temperatuur van 50 °C tot MAX.
	Grill (met beperkt oppervlak en vermogen) Het bovenelement is ingeschakeld. Deze functie is vooral voor kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. De buitenkant krijgt een bruine kleur, zonder dat de binnenkant van het gerecht beïnvloed wordt. Plaats het gerecht in het midden van het ovenrooster omdat het element zich in het midden van de oven bevindt. Instelling temperatuur van 50 °C tot 200 °C.
	Grill (met groot oppervlak) Beide bovenelementen verhitten het gerecht. Deze functie is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. De ventilator verspreidt de warmte van het grillelement door de oven. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatig gaar. Ideaal voor grotere grillgerechten zoals gevogelte en grotere stukken vlees. Zet een ovenschaal onder het gerecht om afdruipend vet op te vangen. Instelling temperatuur van 50 °C tot 200 °C.
	Hete lucht (rond verwarmingselement met ventilator) Gerechten worden verwarmd door de hete lucht die is opgewarmd met het element in de achterzijde van de oven. Door de gelijkmatige verhitting van de oven is deze functie geschikt voor zowel het verwarmen van diepvries gerechten als het bakken van cake en croissants. Met hete lucht kunt u meerdere niveau’s gelijktijdig benutten. Instelling temperatuur van 50 °C tot MAX.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een bepaalde tijdsduur instellen. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal. De kookwekker heeft geen invloed op de werking van de oven, dus na afloop blijft de oven gewoon functioneren.







1. Druk gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets.
   Het belsymbool verschijnt en gaat knipperen.
2. Stel (als het belsymbool nog knippert) met de + en de - toets de juiste tijd in en wacht op een geluidssignaal dat aangeeft dat de tijd is opgeslagen.
   De huidige tijd verschijnt in de display en het belsymbool stopt met knipperen.
   - ▹ Indien het belsymbool niet meer knippert, kunt u de tijd niet instellen. Druk weer gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets totdat het belsymbool gaat knipperen.
   - ▹ Wilt u de ingestelde tijd bekijken of aanpassen, dan moet u weer gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets drukken. De tijd van de kookwekker verschijnt dan gedurende een aantal seconden in de display.
3. Als de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en knippert het belsymbool. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op een willekeurige toets. Het geluidssignaal schakelt uit, maar het belsymbool blijft knipperen. Als u vervolgens lang op de kookwekker-/timertoets drukt, verdwijnt het belsymbool.

Uitschakeltimer

De uitschakeltimer kunt u op verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Ook kunt u met de timer de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal









De duur van de baktijd programmeren

1. Druk gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets.
   Het belsymbool verschijnt en gaat knipperen.
2. Druk nogmaals op de kookwekker-/timertoets.
   In de display knippert ‘dur’ en ‘AUTO’, afgewisseld met ‘0 00’.
3. Stel (als de display nog knippert) met de + en de - toets de gewenste baktijd in en wacht op een geluidssignaal dat aangeeft dat de tijd is opgeslagen.
   De huidige tijd verschijnt in de display en ‘AUTO’ stopt met knipperen. De oven zal gedurende de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.
   - ▹ Indien de display niet meer knippert, kunt u de tijd niet instellen. Herhaal stap 1 en 2.
4. Als de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal, knippert ‘AUTO’ en de oven schakelt uit. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op een willekeurige toets. Het geluidssignaal schakelt uit, maar ‘AUTO’ blijft knipperen. Als u vervolgens lang op de kookwekker-/timertoets drukt, verdwijnt ‘AUTO’.







Het einde van de baktijd programmeren

1. Druk gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets.
   Het belsymbool verschijnt en gaat knipperen.
2. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de kookwekker-/timertoets.
   In de display knippert ‘End’ en ‘AUTO’, afgewisseld met de huidige tijd.
3. Stel (als de display nog knippert) met de + en de - toets de gewenste eindtijd in en wacht op een geluidssignaal dat aangeeft dat de tijd is opgeslagen.
   De huidige tijd verschijnt in de display en ‘AUTO’ stopt met knipperen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.
   - ▹ Indien de display niet meer knippert, kunt u de tijd niet instellen. Herhaal stap 1 en 2.
4. Als de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal, knippert ‘AUTO’ en de oven schakelt uit. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op een willekeurige toets. Het geluidssignaal schakelt uit, maar ‘AUTO’ blijft knipperen. Als u vervolgens lang op de kookwekker-/timertoets drukt, verdwijnt ‘AUTO’.

Programmering van het automatische bakproces



1. Druk gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets.
   Het belsymbool verschijnt en gaat knipperen.
2. Druk nogmaals op de kookwekker-/timertoets.
   In de display knippert 'dur' en 'AUTO', afgewisseld met '0 00'.



3. Stel (als de display nog knippert) met de + en de - toets de gewenste baktijd in en wacht op een geluidssignaal dat aangeeft dat de tijd is opgeslagen.
   De huidige tijd verschijnt in de display en 'AUTO' stopt met knipperen.
   - ▹ Indien de display niet meer knippert, kunt u de tijd niet instellen. Herhaal stap 1 en 2.





4. Druk weer gedurende 3 seconden op de kookwekker-/timertoets.
5. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de kookwekker-/timertoets.
   In de display knippert 'End' en 'AUTO', afgewisseld met de huidige tijd.



6. Stel (als de display nog knippert) met de + en de - toets de gewenste eindtijd in en wacht op een geluidssignaal dat aangeeft dat de tijd is opgeslagen.
   De huidige tijd verschijnt in de display en 'AUTO' stopt met knipperen.
   - ▹ Indien de display niet meer knippert, kunt u de tijd niet instellen. Herhaal stap 1 en 2.



- **Voorbeeld:**
  Huidige tijd: 12.36
  Ingestelde duur van het bakproces: 10 minuten
  Ingestelde eindtijd van het bakproces: 14.00 uur
  De oven start om 13.50 uur met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14.00 uur stoppen.

7. Als de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal, knippert 'AUTO' en de oven schakelt uit. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op een willekeurige toets. Het geluidssignaal schakelt uit, maar 'AUTO' blijft knipperen. Als u vervolgens lang op de kookwekker-/timertoets drukt, verdwijnt 'AUTO'.

De toon van het geluidssignaal instellen







Het geluidssignaal is op drie verschillende tonen in te stellen;

- Hoge toon
- Gemiddelde toon
- Lage toon

1. Druk gedurende drie seconden gelijktijdig op de - toets en de + toets.
2. Druk daarna op de kookwekker-/timertoets.
   In de display gaat 'ton1' knipperen'.
3. Druk herhaaldelijk op de - toets om een andere toon te kiezen.
4. Druk tot slot weer op de kookwekker-/timertoets om de gewenste toon in te stellen.

Reinigen

Let op

- Maak de oven en toebehoren pas schoon nadat deze volledig zijn afgekoeld. Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reiniging wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de zijwanden, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep en nabehandelen met schoon water.

Chroom

Reinig richels en ovenrooster met een warm sopje of vloeibare zeep. Behandel na met schoon water.

Kunststof/glas

Maak de handgreep en knoppen met een sopje of met glasreiniger schoon.

Afdichtrubber

Reinig het met een warm sopje en behandel na met schoon water.

Oven interieur

Voor het reinigen van de oven gebruikt u een schone doek en een sopje van een mild schoonmaakmiddel.

- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Gebruik een speciale ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De ovenwanden reinigen met een sopje van een schoonmaakmiddel en een nylon borstel.
- Gebruik bij het schoonmaken nooit agressieve schoonmaak-middelen, harde borstels, schuursponsjes, staalwol of een mes.

De buitenzijde van de oven

Gebruik een sopje van een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van de buitenzijde van de oven.

- Wrijf de oven droog met keukenpapier of een schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, soda of ander agressieve producten.

Roestvrijstalen ovenfronten

Gebruik nooit staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten.

Toebehoren

Reinig de toebehoren na ieder gebruik en droog ze met een keukendoek. Door de toebehoren eerst een half uur te weken in een warm sopje zijn ze makkelijker te reinigen.

Ovendeur demonteren

- Open de ovendeur helemaal.
- Til de twee hendeltjes (bij de scharnieren) op.
- Sluit de deur op de eerste stand (die veroorzaakt wordt door de twee hendeltjes die u zojuist heeft opgetild).
- Til de deur naar boven en naar buiten op.
- Om de deur weer te plaatsen, schuift u de scharnieren weer terug in de behuizing en zet u de twee hendeltjes weer terug in de sluitende positie.

Ovenlamp vervangen

Het lampje van de oven moet de volgende kenmerken hebben:

- geschikt voor temperaturen tot 300 °C.
- de juiste voeding: zie de waarde die wordt vermeld op het typeplaatje.
- een vermogen van 25 W.
- een aanhechting van het type E14.

Om schade te voorkomen, kunt u het beste een theedoek in de oven leggen.

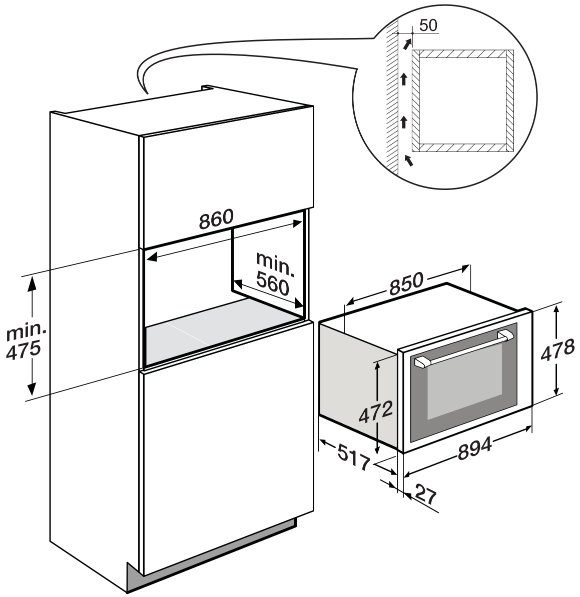
- Draai de glazen bescherming van de lamp los.
- Draai het oude lampje los en vervang het door een nieuwe.
- Draai de glazen bescherming weer vast en verwijder de theedoek.

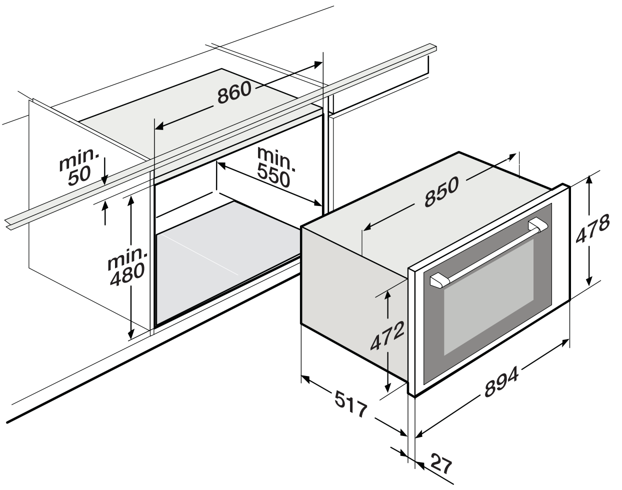
Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etna.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven of grill wordt niet warm.	Zekering in de meterkast defect.	Vervang de zekering.
Temperatuur niet goed.	Temperatuur verkeerd ingesteld.	Stel de oventemperatuur opnieuw in.
	Thermostaat defect.	Oven uitschakelen en de servicedienst bellen.
Ovenverlichting brandt niet.	Geen stroomtoevoer.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Lamp defect.	Oven uitschakelen en de lamp vervangen. Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de hoofd-schakelaar in de meterkast om te draaien.

Inbouwmaten





Technische gegevens

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Oventype	**A3911RVS**
Aansluiting	230V - 50Hz
Vermogen	2,9 kW
Buitenmaten (BxHxD)	894 x 478 x 538 mm
Volume	75 liter

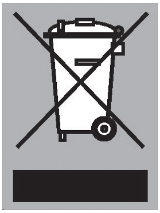
Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Introduction

Vous avez choisi un four Etna. Souplesse d'emploi optimale et commande simples ont régi le développement de ce produit. Le grand nombre de réglages vous permet de choisir avec précision le mode de préparation que vous envisagez. Les fonctions four sont reprises sur le bouton de fonction selon une séquence logique.

Le four est également équipé d'un minuteur de cuisson. Ce dernier coupe automatiquement le four lorsque la durée de cuisson est atteinte. Efficace et sans fioritures inutiles.

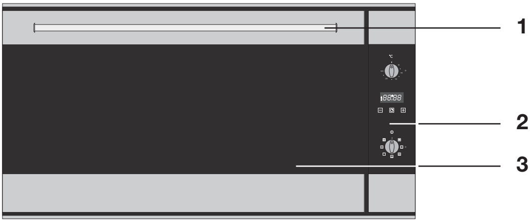
Ce manuel décrit comment utiliser le four de façon optimale. Outre les informations relatives aux commandes, il vous propose également des informations de base qui peuvent s'avérer utiles lors de l'utilisation de ce produit. Vous y trouverez également des conseils d'entretien.

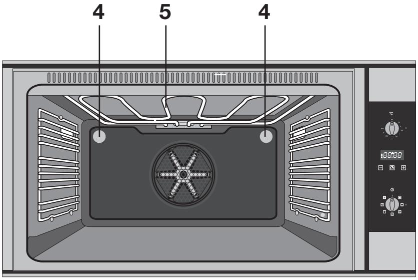
Veuillez lire attentivement l'intégralité du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et de conserver soigneusement ce document pour une utilisation future.

Le mode d'emploi fait par ailleurs office de référence pour le service après-vente. La plaquette signalétique comporte toutes les données nécessaires pour répondre de manière appropriée à leurs questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner !

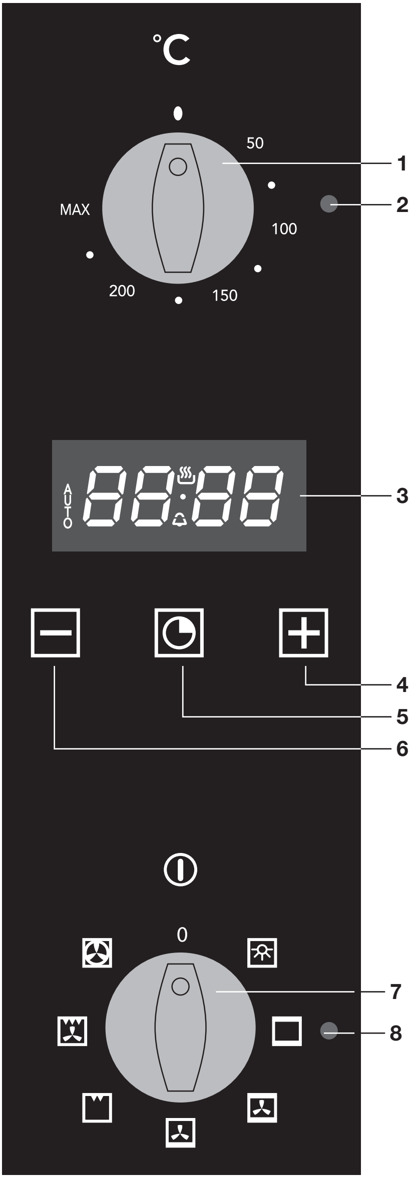
Description





1. Poignée de porte
2. Panneau de commande
3. Porte de four vitrée
4. Eclairage four
5. Elément du haut

Panneau de commande





1. Bouton de thermostat
2. Lampe-témoin thermostat four.
   Est allumée pendant la montée en température du four. La lampe s'éteint lorsque la température prédéfinie est atteinte.
3. Affichage
4. Touche + pour le minuteur de cuisson/ horloge
5. Touche minuteur de cuisson/horloge
6. Touche - pour le minuteur de cuisson/ horloge
7. Bouton de fonction
8. Lampe-témoin fonction four. S'allume lors de l'activation d'une des fonctions four.
9. Symbole de chauffage
10. AUTO (s'affiche lorsque l'horloge est utilisée)
11. Symbole de sonnette (s'affiche lors du réglage du minuteur de cuisson)

Raccordement et réparation

- L'installation de cet appareil doit s'effectuer par un installateur agréé. L'installation s'effectuera conformément aux instructions d'installation et les dispositions de sécurité en vigueur localement.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé par le transport. Ne raccordez pas un appareil endommagé.
- N’ouvrez en aucun cas le boîtier de l’appareil. Seul un technicien de service peut ouvrir l'appareil.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder à la réparation. De préférence, en retirant la fiche de la prise, en désactivant le(s) fusible(s) automatique(s) ou en mettant l'interrupteur dans le coffret compteur sur zéro lors d'un raccordement fixe.

Sécurité électrique

- En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil, faites-le réparer par un professionnel avant la mise en service.
- Les réparations s'effectuent uniquement par des techniciens formés par le service après-vente. Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le coffret compteur ou retirez la fiche secteur de la prise. Contactez le service clients.
- Pour éviter les situations dangereuses, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé par le service après-vente.
- Veillez à éviter tout contact entre le câble de raccordement et les parties du four susceptibles d'être chaudes.
- L'appareil est muni d'une fiche et peut être raccordé uniquement sur une prise mise à la terre. Les groupes dans le coffret compteur doivent être munis de fusibles minimum 16 A (automate de caractéristique C ou B).
- Si la fiche n'est plus accessible après installation, le raccordement doit être muni d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact est d'au moins 3 mm.
- N'utilisez pas d'adapteurs ni d'allonges. Ceux-ci peuvent s'échauffer en cours d'utilisation et le cas échéant causer un incendie.
- Soyez prudent avec les cordons d'appareils électriques, comme ceux d'un mixer. Ceux-ci peuvent se trouver coincés entre la porte du four chaud.

En fonctionnement

- Cet appareil est destiné à des fins ménagères uniquement. Il est à utiliser exclusivement pour la préparation de mets.
- Lors de la cuisson ou du rôtissage, veillez à garder les enfants à distance. Le four devient chaud en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur tant que le four n'a pas totalement refroidi.
- L'extérieur du four peut devenir chaud après avoir utilisé le four pendant une période prolongée à haute température. La vitre du four peut elle aussi devenir chaude lorsque le four est utilisé pendant une période prolongée à la température maximale (par exemple lors de la cuisson au gril). Soyez attentif si des enfants se trouvent à proximité.
- Le four est isolé de manière optimale. Il n'empêche qu'une certaine transmission de chaleur a toujours lieu, l'extérieur de l'appareil s'échauffant. Cet échauffement se situe largement dans les normes.
- Le four est équipé d'un ventilateur qui refroidit l'enveloppe du four. Après la mise à l'arrêt du four, ce ventilateur peut continuer à fonctionner un certain temps encore.
- Afin d'éviter le risque de chocs électriques, vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.
- Ne déposez pas d'accessoires sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Fermez la porte du four pendant la cuisson et le rôtissage.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, de la vapeur chaude pouvant s'échapper.
- Ne conservez pas de produits inflammables dans le four.
- Soyez prudent lors de la préparation de mets contenant de l'alcool. La vapeur d'alcool peut s'enflammer au contact à température élevée avec les parties chaudes du four.
- Ne chauffez jamais des boîtes de conserve fermées. Une surpression se forme dans la boîte qui peut alors exploser.
- Préparez toujours les mets congelés (pizza) sur une grille. La plaque de cuisson peut se déformer en raison des importants écarts de température qui se produisent dans la plaque de cuisson.
- Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier alu. Comme le papier alu retient la chaleur, les résultats de cuisson sont médiocres. Par ailleurs, l'émail du fond du four peut s'endommager.

- Veillez à toujours chauffer suffisamment les mets. La durée requise dépend de nombreux facteurs, notamment la quantité et le type de plat. Les bacteries éventuellement présentes dans les aliments meurent uniquement si les aliments sont chauffés pendant au moins 10 minutes à une température supérieure à 70°C. Prolongez brièvement la cuisson si vous doutez.
- De plus petites quantités demandent une durée de préparation plus rapide. Elles peuvent brûler si les durées de préparation indiquées dans les recettes sont appliquées.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou un nettoyeur-vapeur pour nettoyer le four.
- Ne jamais asperger d'eau froide le fond chaud du four. L'émail pourrait être endommagé.
- Les jus de fruits peuvent laisser des taches récalcitrantes sur le fond du four. Utilisez la lèchefrite profonde comme plat d'égouttement pour la préparation de gâteaux humides (tarte aux pommes).
- Des éclaboussures de mets ou de jus de fruits sucrés, comme les pruneaux ou la rubarbe, peuvent abîmer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer immédiatement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes sans expérience ou connaissances, sauf si ces personnes sont accompagnées ou si la personne responsable de leur sécurité leur a montré comment utiliser l'appareil en toute sécurité.
- L'appareil n'est pas destiné à être commandé par un minuteur externe ou une télécommande distincte.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant, son organisation de services ou d'autres personnes qualifées, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Avant la première utilisation

- Enlevez du four tous les accessoires et nettoyez-les dans une savonnée chaude. N'utilisez jamais de détergents abrasifs.
- Faites fonctionner le four pendant une heure sur MAX, avec chaleur dans le haut et le bas (voir pages 14 et 15). Les graisses de protection utilisées pendant la fabrication seront ainsi éliminées.
- Après avoir utilisé le four à température maximale, une odeur de "neuf" se dégagera. Ceci est normal. Faites éventuellement fonctionner la hotte aspirante.
- Après refroidissement, nettoyez le four à l'eau chaude.
- Préchauffez le four uniquement si ceci est mentionné dans la recette ou les tableaux du présent mode d'emploi.

Conseils culinaires

Utilisation écosensible du four

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Préparez les mets dont la température de préparation est pratiquement identique (par exemple tarte aux pommes et un plat au four) ensemble sur la même grille ou superposés avec la fonction air chaud. Il est également possible de cuire de la viande à l'étuvée.
- Préparez successivement plusieurs mets, par exemple un repas au four après un cake. Souvent, la durée de préparation du deuxième mets comptera alors 10 minutes de moins puisque la chaleur présente dans le four est encore importante.
- Grâce à l'isolation du four, vous pouvez prolonger la cuisson de mets dont la durée de préparation est plus longue (à partir de 1 heure) à l'aide de la chaleur résiduelle du four. Arrêtez le four 10 minutes avant la durée spécifiée, mais laissez la porte fermée.
- Il est généralement inutile de préchauffer, hormis pour les mets dont la durée de préparation est inférieure à 30 minutes ou lorsque la recette le spécifie.
- Retirez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour la préparation.
- Arrêtez le four avant d'enlever le mets cuit.

Service allant au four

- En principe, vous pouvez utilisez tout type de service résistant à la chaleur.
- Après utilisation, ne rincez pas immédiatement à l'eau froide un service en verre. Le verre pourrait se fissurer en raison de l'écart subit de température.
- Utilisez des moules foncés ou noirs. Ce sont des meilleurs conducteurs de chaleur et assurent une cuisson plus uniforme des mets.

Ne pas couvrir le fond.

- Couvrir le fond du four à l'aide de par exemple un papier alu ou une plaque de cuisson peut résulter en la surchauffe et l'endommagement de l'émail.
- L'encrassement du fond du four par des fuites d'un moule à charnières est évité en formant un barquette en papier alu qui se dépose sous le moule sur la grille ou en déposant du papier cuisson sous le moule.

Réglage de la durée

- Sélectionnez une durée de préparation inférieure de 5 minutes à celle spécifiée dans la recette. Au cours de la dernière phase, vous pouvez alors vérifier que le mets ou le gâteau est prêt et qu'il est bien doré. Dans le cas contraire, fermez la porte du four et vérifiez à nouveau après un certain temps. Ouvrir et fermer lentement la porte. De préférence, pas avant d'avoir atteint les trois-quarts de la durée de préparation.

Maintenir au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des mets déjà préparés. Choisissez à cet effet la fonction air chaud et une température de 75°C. Couvrez les mets que vous souhaitez maintenir au chaud pour éviter le dessèchement.

Rôtir

Rôtir de la viande

- Les pièces de viande à partir de 1 kg sont préférables. Une croûte croustillante uniforme se forme sur la viande, la perte de poids étant pratiquement nulle.
- Salez et épicez la viande un quart d'heure au préalable. Pour rôtir, utilisez 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou un mélange des deux) par 500 g de viande.

Durées de rôtissage

- La durée de rôtissage de morceaux plats, fins est généralement de 5 minutes inférieure à celle de morceaux de viande épais ou sous forme de roulades. Pour les plus gros morceaux de viande, il faut compter par 500 grammes 15 à 20 minutes de plus pour la durée du rôtissage.
- Déposez la viande dans une rôtissoire et arrosez de beure et/ou de graisse chaud. Si la viande présente un côté gras, le disposer vers le haut pendant le rôtissage. Arrosez la viande sans côté gras

toutes les 15 minutes. Arrosez la viande avec côté gras toutes les 30 minutes.
- Si le jus fonce trop, ajoutez quelques cuillers d'eau pendant le rôtissage.
- A l'issue de la préparation, avant de découper la viande, laissez-la reposer pendant 10 minutes, couverte de papier alu.

Griller

Conseils d'ordre général
- De la viande, du gibier, de la volaille et du poisson qui sont grillés sont immédiatement saisis à coeur, les arômes et les nutriments demeurant conservés. Inutile d'utiliser du beurre ou de l'huile. Il est préférable d'utiliser des tranches de viande plus épaisses, de fines darnes de poisson ou des poissons entiers.

Astuces pour la viande
- Utilisez uniquement de la viande de bonne qualité. Comptez par personne
  75-100 g de viande ou 125-175 g de viande avec os.
- Disposez dans tous les cas une lèchefrite adaptée sous les mets pour recueillir la graisse qui dégouline. Au besoin, éponger la viande avec du papier cuisine avant de la déposer sous le grill.
- Pour les mets dont la durée de grillade est longue, par exemple les roulades et le poulet, versez ± 2,5 dl d'eau dans la lèchefrite.

Astuces pour le poisson
- Comptez par personne 150-200 g pour les poissons entiers ou en darnes ou 100-125 g pour le poisson en filets. Demandez à couper la tête pour les plus grands poissons.
- Lavez le poisson. Séchez au papier cuisine. Entaillez les gros poissons. Déposez le poisson sur la grille et glissez une lèchefrite dans le bas.

Garnitures et sauces
- Les garnitures comme les tranches de pomme, d'ananas ou les demi-tomates peuvent être grillées simultanément.
- Déposez le fromage sur la viande en dernière minute et laissez fondre. Poivrez et salez uniquement après avoir grillé la viande. L'épaisseur de la viande détermine la hauteur sous le gril. La règle

générale est que les morceaux fins sont placés plus haut (dans tous les cas à au moins 5 cm de distance du gril) et les morceaux plus gros légèrement plus bas.

- Retournez les fins morceaux de viande à l'aide d'une pince à viande. Utilisez un gant pour four. Ne pas piquer la viande pour éviter de perdre le jus de viande. La viande grillée, pour laquelle du jus ne se forme pas, peut le cas échéant être servie accompagnée d'une sauce ou de beurre persillé.
- Ne découpez pas immédiatement la viande grillée et autres, mais laissez d'abord refroidir quelques minutes. Moins de jus de viande se perdra alors lors de la découpe

Réglage de l'horloge

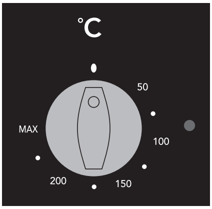
Si vous branchez l'appareil pour la première fois, les symboles "AUTO" et "000" clignotent. Vous pouvez alors régler l'horloge.

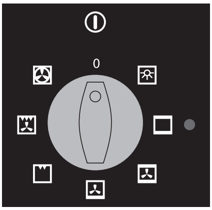


1. Appuyez sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes.
   Le symbole chauffage apparaît et le point se met à clignoter.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches + et - (pendant que le point clignote) et attendez le signal sonore indiquant que l'heure est enregistrée.
   L'heure s'affiche.
   - ▹ Vous ne pouvez pas régler l'heure lorsque le point ne clignote plus. Vous pouvez alors modifier l'heure en appuyant simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que le point clignote à nouveau.



Commande du four





1. Sélectionnez la température à l'aide du bouton thermostat et une fonction four avec le bouton fonction.
   - ▹ Voir page 15 pour des informations détaillées sur les différentes fonctions four disponibles.
2. Lorsque la durée de préparation est écoulée, positionnez le bouton thermostat et le bouton fonction sur "0" pour arrêter le four.

Fonctions four

	**Eclairage four** (demeure allumé en cours de fonctionnement)
	**Chaleur du haut et du bas (conventionnel)** Un élément du haut et du bas chauffent le mets, idéal pour la préparation d'un seul plat. Cette fonction s'utilise pour les gâteaux légers et les tartes, l'apport de chaleur dans le haut et le bas devant être uniforme pour obtenir un résultat aéré. Enfournez le mets de préférence dans un four préchauffé, c'est-à-dire lorsque la lampe-témoin à côté du bouton thermostat est éteinte. Réglez la température de 50 °C à MAX.
	**Conventionnel avec ventilateur** L'élément du haut et du bas fonctionnent. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four. Cette fonction convient pour rôtir de la viande et cuire des tartes. Cette fonction permet également de décongeler des aliments. A cet effet, positionnez le bouton thermostat sur "0". Réglez la température de 50°C à MAX.
	**Chaleur du bas avec ventilateur** L'élement du bas fonctionne. Le ventilateur fait circuler l'air chaud. Cette fonction est idéale pour cuire des pizzas, quiches, des tartes aux pommes et des gateaux au fromage blanc. Réglez la température de 5°C à MAX.
	**Gril (avec superficie et puissance limitées)** L'élément du bas fonctionne. Cette fonction convient sutout aux petites quantités, comme de la baguette, du poisson en filet, ou pour gratiner un plat au four. L'extérieur se dore alors que l'intérieur du mets n'est pas influencé. Déposez le mets au centre de la grille du four puisque l'élément se trouve au milieu du four. Réglez la température de 50°C à 200°C.
	**Gril (avec grande superficie)** Les deux éléments du haut chauffent le mets. Cette fonction convient pour griller du steak, des saucisses et des croque-monsieur. Le ventilateur répartit la chaleur de l'élément de gril dans le four. Les mets sont ainsi cuits uniformément. Idéal pour griller de plus grandes grillades, comme la volaille et de plus grandes pièces de viande. Disposez un plat allant au four sous le mets pour recuillir la graisse qui dégouline. Réglez la température de 50°C à 200°C.
	**Air chaud (autour de l'élément de chauffage avec ventilateur)** Les mets sont chauffés par l'air chaud qui est réchauffé par l'élément à l'arrière du four. Grâce à l'échauffement uniforme du four, cette fonction convient pour réchauffer des mets congelés comme pour cuire des cakes et des croissants. En mode air chaud, vous pouvez utiliser plusieurs niveaux simultanément. Réglez la température de 50°C à MAX.

Minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson permet de saisir une durée donnée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore est émis. Le minuteur de cuisson n'a pas d'influence sur le fonctionnement du four, donc le four continue tout simplement de fonctionner lorsque la durée est écoulée.







1. Appuyez sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes.
   Le symbole sonnette s'affiche et se met à clignoter.
2. Réglez la durée à l'aide des touches + et - (pendant que le symbole sonnette clignote) et attendez le signal sonore indiquant que la durée est enregistrée.
   La durée s'affiche à l'écran et le symbole sonnette cesse de clignoter.
   - ▹ Vous ne pouvez pas régler la durée lorsque le symbole sonnette ne clignote plus. Appuyez à nouveau sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole sonnette se mette à clignoter.
   - ▹ Si vous souhaitez consulter ou modifier la durée ainsi définie, il vous faut à nouveau appuyer sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes. La durée saisie pour le minuteur de cuisson s'affiche alors pendant quelques secondes.
3. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore est émis et le symbole sonnette clignote. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche au choix. Le signal sonore s'arrête, mais le symbole sonnette continue à clignoter. Pour faire disparaître le symbole sonnette, appuyez suffisamment longtemps sur la touche minuteur de cuisson/horloge.

Minuteur coupe-circuit

Le minuteur coupe-circuit peut s'utiliser de différentes manières.

- Vous pouvez déterminer la durée de la cuisson, du rôtissage et et de la grillade. Le four se coupe lorsque la durée prédéfinie est écoulée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore est émis.
- Vous pouvez également déterminer à l'aide du minuteur l'heure à laquelle la cuisson, le rôtissage ou la grillade doit s'arrêter. Le four fonctionnera à la température prédéfinie et selon la fonction choisie jusqu'à ce que l'heure soit atteinte. Lorsque l'heure est atteinte, un signal sonore est émis.
- Enfin, vous pouvez saisir une durée comme une heure de fin (un processus de cuisson automatique). Le four s'enclenche et s'arrête automatiquement. A la fin du processus de cuisson automatique, un signal sonore retentit.









Programmer la durée de la cuisson

1. Appuyez sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes.
   Le symbole sonnette s'affiche et se met à clignoter.
2. Appuyez à nouveau sur la touche minuteur de cuisson/horloge.
   ‘dur’ et 'AUTO’ en alternance avec ‘0 00’ s'affichent en clignotant.
3. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches + et - et attendez le signal sonore indiquant que la durée est enregistrée.
   La durée s'affiche et "AUTO" cesse de clignoter. Le four fonctionnera à la température prédéfinie et selon la fonction choisie jusqu'à ce que la durée soit écoulée.
   - ▹ Vous ne pouvez pas régler l'heure lorsque l'affichage ne clignote plus. Répétez les étapes 1 et 2.
4. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore est émis, "AUTO" clignote et le four s'arrête. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche au choix. Le signal sonore s'arrête, mais "AUTO" continue à clignoter. Pour faire disparararaître "AUTO", appuyez suffisamment longtemps sur la touche minuteur de cuisson/horloge.







Programmer la fin de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes.
   Le symbole sonnette s'affiche et se met à clignoter.
2. Réappuyez deux fois successivement sur la touche minuteur de cuisson/horloge.
   "End" et 'AUTO en alternance avec l'heure s'affichent en clignotant.
3. Réglez l'heure souhaitée de fin de cuisson à l'aide des touches + et - (pendant que l'affichage clignote encore) et attendez le signal sonore indiquant que l'heure est enregistrée.
   L'heure s'affiche et "AUTO" cesse de clignoter. Le four fonctionnera à la température prédéfinie et selon la fonction choisie jusqu'à ce que l'heure soit atteinte.
   - ▹ Vous ne pouvez pas régler l'heure lorsque l'affichage ne clignote plus. Répétez les étapes 1 et 2.
4. Lorsque l'heure est atteinte, un signal sonore est émis, "AUTO" clignote et le four s'arrête. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche au choix. Le signal sonore s'arrête, mais "AUTO" continue à clignoter. Pour faire disparaître "AUTO", appuyez suffisamment longtemps sur la touche minuteur de cuisson/horloge.

Programmation du processus de cuisson automatique



1. Appuyez sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes.
   Le symbole sonnette s'affiche et se met à clignoter.



2. Appuyez à nouveau sur la touche minuteur de cuisson/horloge.
   "dur" et 'AUTO en alternance avec "0.00" s'affichent en clignotant



3. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches + et - (pendant que l'affichage clignote encore) et attendez le signal sonore indiquant que la durée est enregistrée.
   L'heure s'affiche et "AUTO" cesse de clignoter.
   - ▹ Vous ne pouvez pas régler l'heure lorsque l'affichage ne clignote plus. Répétez les étapes 1 et 2.



4. Réappuyez sur la touche minuteur de cuisson/horloge pendant 3 secondes.



5. Réappuyez deux fois successivement sur la touche minuteur de cuisson/horloge.
   "End" et "AUTO" en alternance avec l'heure s'affichent en clignotant.



6. Réglez l'heure souhaitée de fin de cuisson à l'aide des touches + et - (pendant que l'affichage clignote encore) et attendez le signal sonore indiquant que l'heure est enregistrée.
   L'heure s'affiche et "AUTO" cesse de clignoter.
   - ▹ Vous ne pouvez pas régler l'heure lorsque l'affichage ne clignote plus. Répétez les étapes 1 et 2.

- **Exemple :**
  Heure : 12.36
  Durée prédéfinie du processus de cuisson : 10 minutes.
  Heure prédéfinie de fin de cuisson : 14.00 heures
  Le four s'enclenchera à 13h50 à la température prédéfinie et selon la fonction choisie pour s'arrêter à 14 heures.

7. Lorsque l'heure est atteinte, un signal sonore est émis, "AUTO" clignote et le four s'arrête. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche au choix. Le signal sonore s'arrête, mais "AUTO" continue à clignoter. Pour faire disparaître "AUTO", appuyez suffisamment longtemps sur la touche minuteur de cuisson/horloge.

Réglage de la tonalité du signal sonore



Le signal sonore peut se régler sur trois tonalités.

- Tonalité élevée
- Tonalité moyenne
- Faible tonalité





1. Appuyez simultanément sur la touche + et la touche - pendant trois secondes.
2. Appuyez ensuite sur la touche minuteur de cuisson/horloge.
   "ton1" se met à clignoter sur l'affichage.
3. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche - pour choisir une autre tonalité.
4. Réappuyez enfin sur la touche minuteur de cuisson/horloge pour enregistrer la tonalité souhaitée.

Nettoyage

Attention :

- Nettoyez le four et les accessoires que lorsqu'ils ont suffisamment refroidi. Un nettoyage régulier du four évite les encrassements tenaces.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder au nettoyage. De préférence, en retirant la fiche de la prise, en désactivant le(s) fusible(s) automatique(s) ou en mettant l'interrupteur dans le coffret compteur sur zéro lors d'un raccordement fixe.

Parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, les côtés, le fond du four et la plaque de cuisson et de rôtissage sont entièrement émaillés. Pour un nettoyage optimal, de l'eau chaude savonneuse, le cas échéant avec du savon liquide et rinçage postérieur à l'eau claire, est idéale.

Chrome

Nettoyez les gradins et la grille du four avec une savonnée chaude ou au savon liquide. Rincez-les ensuite à l'eau claire.

Plastique/verre

Nettoyez la poignée et les boutons à l'aide d'une savonnée ou d'un détergent pour vitre.

Joint de porte

Nettoyez-le à l'aide d'une savonnée chaude et rincez-le ensuite à l'eau claire.

Intérieur du four

Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez un linge propre et une savonnée à base d'un détergent doux.

- N'utilisez pas d'abrasifs ni d'éponges à récurer.
- Utilisez un nettoyant spécial four pour éliminer les taches récalcitrantes.
- Nettoyez les parois du four à l'aide d'une savonnée à base d'un détergent et d'une brosse en nylon.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas des détergents agressifs, des brosses dures, des éponges à récurer, de la laine d'acier ou un couteau.

L'extérieur du four

Utilisez une savonnée à base d'un détergent doux pour nettoyer l'extérieur du four.

- Séchez le four à l'aide de papier cuisine ou d'un linge propre.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, de la soude ou d'autres produits agressifs.

Façades de four en acier inoxydable

N'utilisez jamais de la laine d'acier, des éponges à récurer ou des abrasifs. Ils peuvent attaquer la surface.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation et séchez-les avec un essuie de cuisine. Pour faciliter le nettoyage des accessoires, faites-les tremper une demi-heure dans une savonnée chaude.

Démontage de la porte du four

- Ouvrez intégralement la porte du four.
- Soulevez les deux petits leviers (près des charnières).
- Fermez la porte en première position (qui apparaît après avoir soulevé les deux leviers).
- Soulevez la porte vers le haut et l'extérieur.
- Pour replacer la porte, glissez les charnières à nouveau dans le corps et remettez les deux leviers en position de fermeture.

Remplacement de la lampe du four

La lampe du four aura les caractéristiques suivantes :

- convenant à des températures jusqu'à 300°C
- l'alimentation appropriée : voir la valeur reprise sur la plaquette signalétique.
- et une puissance de 25 W.
- une douille de type E14.

Pour éviter tout endommagement, mieux vaut déposer un essuie de cuisine dans le four.

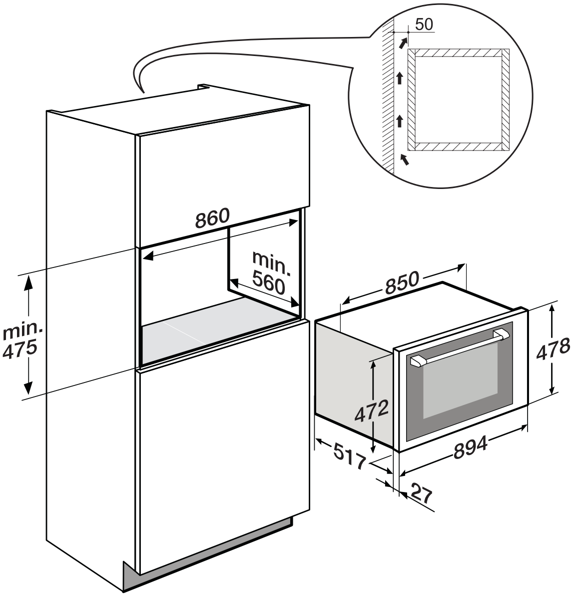
- Dévissez le capot de protection en verre de la lampe.
- Dévissez la lampe usagée et remplacez-la par une nouvelle.
- Revissez le capot de protection en verre de la lampe et enlevez l'essuie de cuisine.

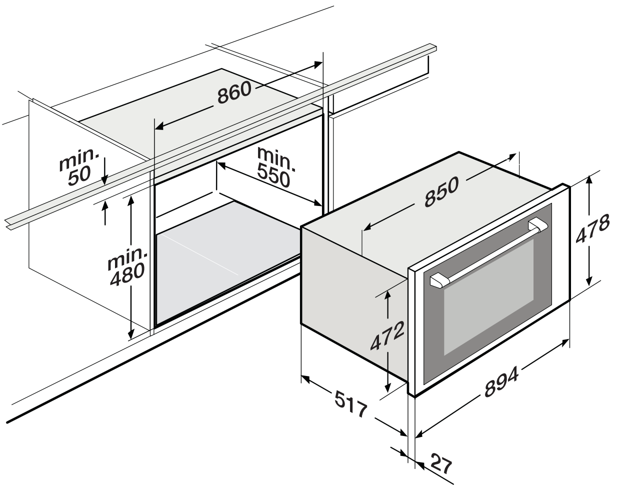
Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. En tout état de cause, vérifiez les points mentionnés ci-après dans le tableau des pannes ou rendez-vous sur le site Web www.etna.nl pour un complément d'information.

Symptôme	**Cause possible**	**Solution**
Le four ou le gril ne chauffe pas.	Fusible coffret compteur défectueux.	Remplacez le fusible.
Température inadéquate.	Réglage erroné de la température.	Réglez à nouveau la température du four.
	Thermostat défectueux.	Mettez le four à l'arrêt et appelez le service après-vente.
L'éclairage ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation.	Branchez la prise sur le secteur.
	Ampoule défectueuse.	Mettez le four à l'arrêt et remplacez l'ampoule. Mettez l'appareil hors tension en retirant la fiche de la prise ou en désactivant le fusible principal dans le coffret compteur.

Dimensions d'encastrement





Données techniques

Cet appareil répond à toutes les directives CE pertinentes.

Type de four	**A3911RVS**
Raccordement	230V - 50Hz
Puissance	2,9 kW
Dimensions extérieures (lxhxp)	894 x 478 x 538 mm
Volume	75 litres

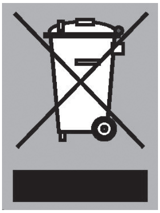
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.

CE

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

INHALT

Einleitung

Sie haben sich für einen Ofen von Etna entschieden. Optimaler Anwendungskomfort und eine einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts an erster Stelle. Die umfangreichen Einstellmöglichkeiten erlauben es, exakt die Zubereitungsweise zu wählen, die Sie wünschen. Die Ofenfunktionen sind logisch angeordnet über den Funktionsschalter zu erreichen.

Daneben verfügt der Ofen auch über eine Küchenuhr. Diese schaltet den Ofen automatisch aus, wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist. Zweckmäßig und ohne Schnickschnack.

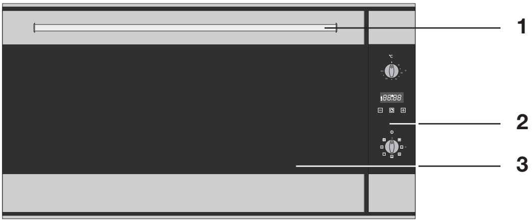
In dieser Anleitung wird beschrieben, wie der Ofen optimal genutzt wird. Neben Informationen zur Bedienung werden auch Hintergrundinformationen geliefert, die bei der Verwendung des Produkts nützlich sein können. Ferner sind Pflegetipps enthalten.

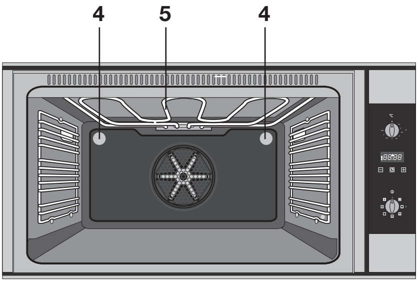
Lesen Sie immer erst die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät nutzen, und bewahren Sie diese sorgfältig zum späteren Nachschlagen auf.

Die Anleitung dient außerdem als Referenz für den Kundendienst. Auf dem Typenschild sind alle Informationen verzeichnet, die der Kundendienst benötigt, um Fragen beantworten zu können.

Viel Freude am Kochen!

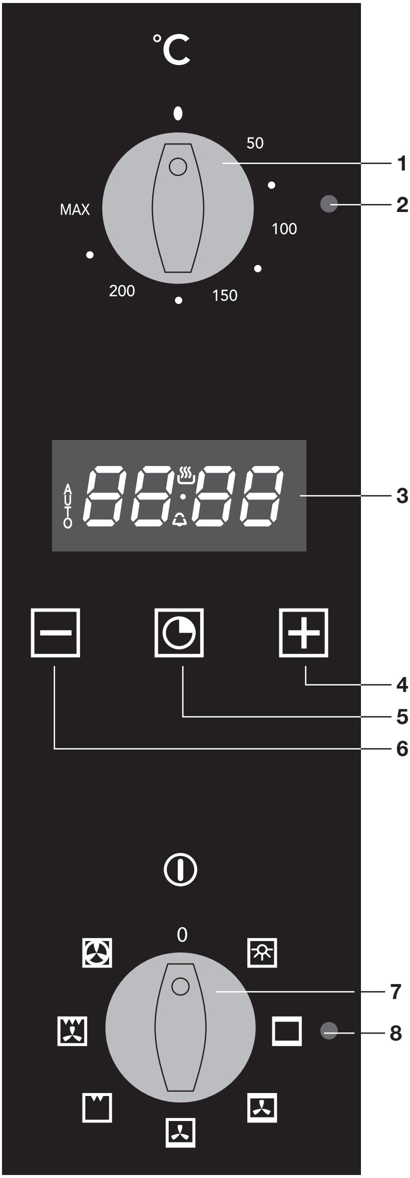
Beschreibung





1. Türgriff
2. Bedienfeld
3. Ofentür aus Glas
4. Ofenbeleuchtung
5. Oberes Element

Bedienfeld





1. Thermostatregler
2. Kontrollleuchte Ofenthermostat. Leuchtet während der Ofen aufgeheizt wird. Die Leuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Display
4. + Taste für Küchenuhr/Timer
5. Küchenuhr-/Timer-Taste
6. - Taste für Küchenuhr/Timer
7. Funktionsschalter
8. Kontrollleuchte Ofenfunktion. Leuchtet, wenn eine der Ofenfunktionen eingeschaltet ist.
9. Symbol Aufheizen
10. AUTO (erscheint bei Verwendung des Timers)
11. Signalsymbol (erscheint bei eingestellter Küchenuhr)

Anschluss und Reparatur

- Dieses Gerät darf nur von einem hierzu ausgebildeten Installateur angeschlossen werden. Hierbei müssen die Installationsvorschriften und die vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen.
- Niemals das Gehäuse des Geräts öffnen. Nur ein Wartungstechniker darf das Gerät öffnen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor eine Reparatur durchgeführt wird. Ziehen Sie am besten den Stecker aus der Steckdose, oder schalten Sie bei einem festen Anschluss die (automatische) Sicherung(en) aus oder den Schalter im Zählerkasten auf Null.

Elektrische Sicherheit

- Wenn eine Störung auftritt oder das Gerät beschädigt ist, dann lassen Sie es erst von einem Fachmann reparieren, bevor es in Betrieb genommen wird.
- Reparaturen dürfen ausschließlich nur von Technikern durchgeführt werden, die vom Kundendienst angewiesen wurden. Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Sicherung im Zählerkasten aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Servicedienst.
- Um gefährliche Situationen zu verhindern, muss ein schadhaftes Anschlusskabel vom Wartungsdienst ausgetauscht werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Teilen des Ofens in Kontakt kommen kann, die heiß werden können.
- Das Gerät ist mit einem Stecker versehen und darf nur an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Die Gruppen im Sicherungskasten müssen mit mindestens 16 A (Leitungsschutzschalter der Charakteristik C oder B) gesichert sein.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss der Anschluss mit einem allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm versehen werden.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel. Diese können während der Verwendung heiß werden und einen Brand auslösen.
- Seien Sie vorsichtig mit den Kabeln elektrischer Geräte, wie zum Beispiel von einem Mixer. Diese können in der Tür des heißen Ofens gequetscht werden.

Während der Nutzung

- Dieses Gerät ist nur für die Nutzung im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es ausschließlich zu Zubereitung von Speisen.
- Halten Sie Kinder während des Backens oder Bratens auf sicherem Abstand. Der Ofen wird während der Nutzung heiß. Elemente und innere Teile erst anfassen, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- Die Außenseite des Ofens kann sich aufheizen, wenn er über einen längeren Zeitraum mit hoher Temperatur betrieben wurde. Auch die Ofenscheibe kann sich durch lange andauernde Nutzung des Ofens bei maximaler Temperatur (z. B. beim Grillen) erhitzen. Seien Sie aufmerksam, wenn sich Kindern in der Nähe aufhalten.
- Der Ofen ist optimal isoliert. Dennoch findet immer eine Wärmeübertragung statt, durch die sich die Außenseite des Geräts aufheizt. Diese Aufheizung liegt im Rahmen der Normen.
- Der Ofen ist mit einem Ventilator ausgestattet, der den Ofenmantel kühlt. Nachdem der Ofen abgeschaltet wurde, kann dieser Ventilator noch einige Zeit nachlaufen.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Leuchte austauschen, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Legen Sie kein Ofenzubehör auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Backens oder Bratens die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür während des Backens immer vorsichtig, da heiße Luft entweichen kann.
- Bewahren Sie keine brennbaren Materialien im Ofen auf.
- Seien Sie vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen, die Alkohol beinhalten. Alkoholdampf kann sich entzünden, wenn er bei hohen Temperaturen mit heißen Ofenteilen in Kontakt kommt.
- Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Es entsteht ein Überdruck in der Dose, wodurch sie explodieren kann.
- Tiefkühlgerichte (Pizza) immer auf einem Rost zubereiten. Das Backblech kann sich durch die großen Temperaturunterschiede, die im Backblech entstehen, verformen.
- Den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie abdecken. Aluminiumfolie hält die Hitze zurück und sorgt dadurch für schlechte Backergebnisse. Außerdem kann hierdurch die Emaille des Ofenbodens beschädigt werden.

- Achten Sie darauf, dass Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die hierfür notwendige Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie die Menge und die Art der Speisen. Die eventuell in den Speisen vorhandenen Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn diese mindestens 10 Minuten mit einer Temperatur von mehr als 70 °C erhitzt werden. Lassen Sie die Gerichte etwas länger garen, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob diese lange genug erwärmt wurden.
- Kleinere Mengen benötigen eine kürzere Zubereitungszeit. Wenn die in den Rezepten angegebenen Zubereitungszeiten eingehalten werden, können diese anbrennen.
- Verwenden Sie niemals einen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger zur Reinigung des Ofens.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dadurch kann die Emaille beschädigt werden.
- Durch Fruchtsäfte können schlecht zu entfernende Flecken auf dem Ofenboden entstehen. Verwenden Sie daher bei der Zubereitung feuchter Kuchen (z. B. Apfelkuchen) die tiefe Ofenform als Auffangschale.
- Verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel oder Säfte von Früchten wie Pflaumen oder Rhabarber können sich auf die Farbe des Emailles auswirken. Es wird empfohlen, solche Flecken sofort zu entfernen.
- Das Gerät ist nicht für eine Benutzung durch hilfsbedürftige Personen, kleine Kinder und/oder Personen gedacht, denen es hierzu an Erfahrung oder Kenntnissen fehlt, es sei denn sie werden im sicheren Gebrauch des Geräts von einer Person angewiesen, die die Verantwortung für deren Sicherheit übernimmt.
- Das Gerät darf nicht mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer andersartigen separaten Fernsteuerung bedient werden.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf dieses ausschließlich vom Hersteller, seinem Wartungsdienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu verhindern.

Vor der ersten Nutzung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie das Gerät mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Schalten Sie den Ofen für eine Stunde auf MAX mit Ober- und Unterhitze (siehe Seite 14 und 15). Während der Herstellung eingesetzte Schutzfette werden dadurch entfernt.
- Wenn der Ofen zum ersten Mal stark aufgeheizt wird, ist der der Geruch eines Neugeräts zu riechen. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein.
- Nach dem Abkühlen den Ofen mit warmem Wasser reinigen.
- Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung so angegeben ist.

Back- und Brattipps

Energiebewusste Nutzung des Ofens

- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Speisen mit etwa gleicher Zubereitungstemperatur (zum Beispiel Apfelkuchen und ein Ofengericht) gleichzeitig auf einem Rost oder mit Heißluft übereinander. Es kann gleichzeitig auch Fleisch mitgeschmort werden.
- Bereiten Sie mehre Gerichten nacheinander zu, zum Beispiel ein Ofengericht nach einem Kuchen. Oft kann die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts dann um 10 Minuten verkürzt werden, weil der Ofen bereits vorgeheizt ist.
- Dank der Ofenisolation können Gerichten mit einer längeren Zubereitungszeit (ab 1 Stunde) mit der Restwärme des Ofens nachgaren. Schalten Sie den Ofen 10 Minuten früher aus als angegeben, aber lassen Sie die Tür geschlossen.
- Im Allgemeinen muss nicht vorgeheizt werden, außer bei Speisen, bei denen die Zubereitungszeit kürzer als 30 Minuten ist oder wenn dies im Rezept steht.
- Nehmen Sie alles, was nicht benötigt wird, vor der Verwendung aus dem Ofen.
- Schalten Sie den Ofen aus, bevor Sie das gare Gericht herausnehmen.

Ofengeschirr

- Im Prinzip kann jede Art hitzebeständiges Geschirr verwendet werden.
- Spülen Sie Glasgeschirr nicht direkt nach dem Gebrauch unter kaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann das Glas springen.
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Diese leiten die Wärme besser und lassen das Gericht gleichmäßiger garen.

Den Boden nicht abdecken

- Das Abdecken des Ofenbodens mit zum Beispiel Aluminiumfolie oder einem Backblech kann zu Überhitzung und Beschädigung der Emaille führen.
- Eine Verschmutzung des Ofenbodens durch Flüssigkeit, die aus einer Springform austritt, wird vermieden, indem aus Aluminiumfolie eine "Schale" geformt wird, die unter die Form auf den Rost gelegt wird, oder indem Backpapier unter die Form gelegt wird.

Zeiteinstellung

- Wählen Sie eine um 5 Minuten kürzere Zeit als im Rezept angegeben. Dadurch können Sie in der letzten Phase kontrollieren, ob das Gericht oder das Gebäck gar ist und die richtige Farbe hat. Wenn nicht, schließen Sie die Ofentür und schauen Sie nach einiger Zeit erneut nach. Die Tür muss langsam geöffnet und geschlossen werden. Und am besten nicht, bevor nicht drei Viertel der Zubereitungszeit abgelaufen ist.

Warm halten

- Sie können den Ofen auch dazu benutzen, bereits fertige Gerichte warm zu halten. Wählen Sie hierfür die Heißluftfunktion mit einer Temperatur von 75 °C. Decken Sie die Speisen, die Sie warm halten wollen, ab, um ein Austrocknen zu verhindern.

Braten

Fleisch braten

- Am besten sind größere Fleischmengen ab 1 kg geeignet. Das Fleisch erhält eine regelmäßig geformte, knusprige Kruste, wobei nahezu kein Gewichtsverlust auftritt.
- Reiben Sie das Fleisch eine Viertelstunde zuvor mit Salz und Kräutern ein. Verwenden Sie zum Braten 80 bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung davon) pro 500 g Fleisch.

Ofenzeiten Braten

- Platte, dünne Stücke benötigen im Durchschnitt 5 Minuten weniger Zeit als dicke oder gerollte Fleischstücke. Bei größeren Fleischstücken muss pro 500 Gramm mit einer 15 bis 20 Minuten längeren Zubereitungszeit gerechnet werden.
- Legen Sie das Fleisch in eine Ofenform und übergießen Sie es mit heißer Butter und/oder Fett. Wenn das Fleisch eine Schwarte hat, legen Sie diese während des Bratens nach oben. Fleisch ohne Schwarte alle 15 Minuten einfetten. Fleisch mit Schwarte nur alle 30 Minuten einfetten.
- Wenn die Sauce zu dunkel wird, während des Bratens ab und zu einige Löffel Wasser zugeben.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Zubereitung 10 Minuten mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen, bevor Sie es anschneiden.

Grillen

Allgemeine Tipps

- Beim Grillen von Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch wird das Fleisch oder der Fisch durch die Hitze an der Oberfläche sofort geschlossen, wodurch die Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben. Butter oder Öl wird hierzu nicht benötigt. Am allerbesten sind kleine, aber dickere Stücke Fleisch, dünne Fischkoteletts oder ganze Fische.

Tipps für Fleisch

- Verwenden Sie nur Fleisch von guter Qualität. Rechnen Sie pro Person 75-100 g Fleisch oder 125-175 g Fleisch mit Knochen.
- Stellen Sie immer eine passende Ofenform unter die Speisen, um tropfendes Fett aufzufangen. Trocknen Sie bei Bedarf das Fleisch mit Küchenpapier ab, bevor Sie es unter den Grill legen.
- Für Speisen mit einer langen Grillzeit - wie zum Beispiel Rouladen oder Hühnchen - gießen Sie ± 250 ml Wasser in die Ofenform.

Tipps für Fisch

- Rechnen Sie pro Person 150-200 g Fischkoteletts oder ganzen Fisch oder 100-125 g Fischfilet. Bei größeren Fischen den Kopf entfernen lassen.
- Den Fisch abwaschen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Dicken Fisch einkerben. Den Fisch auf den Rost legen und eine Ofenform darunter schieben.

Garnitur und Saucen

- Garnitur kann mitgegrillt werden, wie zum Beispiel Apfelscheiben, Ananas oder halbe Tomaten.
- Käsescheiben in den letzten Minuten auf das Fleisch legen und schmelzen lassen. Das Fleisch erst nach dem Grillen mit Pfeffer und Salz würzen. Der Raum unter dem Grill hängt von der Dicke des Fleisches ab. Im Allgemeinen gilt, dass dünne Stücke weiter oben platziert werden müssen (immer mit mindestens 5 cm Abstand vom Grill) und dickere Stücke
  zum Garen etwas niedriger.
- Drehen Sie dünne Fleischstücke mit einer Fleischzange um. Verwenden Sie einen Topfhandschuh. Nicht in das Fleisch stechen, weil dadurch der Bratensaft verloren geht. Bei gegrilltem Fleisch, bei dem sich kein Bratensaft bildet, kann auf Wunsch getrennt eine Sauce oder Kräuterbutter gereicht werden.
- Schneiden Sie gegrilltes Fleisch und Ähnliches nicht direkt an, sondern lassen Sie es erst einige Minuten abkühlen. Dadurch geht beim Anschneiden weniger Bratensaft verloren.

Einstellen der Uhr

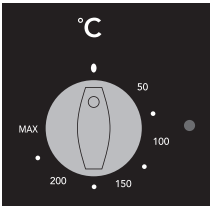


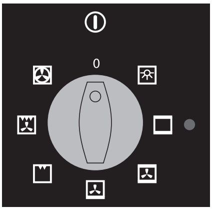


Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, blinken die Symbole ‘AUTO’ und ‘0 00’. Sie können jetzt die Uhr einstellen.

1. Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer.
   Das Symbol Aufheizen erscheint und der Punkt blinkt.
2. Stellen Sie (während der Punkt blinkt) mit den Tasten + und - die richtige Zeit ein und warten Sie auf ein Tonsignal, das angibt, dass die Zeit übernommen wurde.
   Die aktuelle Zeit wird dann im Display angezeigt.
   - ▹ Wenn der Punkt nicht mehr blinkt, kann die Zeit nicht eingestellt werden. Die Zeit kann dann verändert werden, indem Sie die Tasten - und + gleichzeitig drücken und halten, bis der Punkt wieder blinkt.

Bedienung des Ofens





1. Wählen Sie mit dem Thermostatregler eine Temperatur und mit dem Funktionsschalter eine Ofenfunktion.
   - ▹ Siehe Seite 15 für weitere Informationen zu den verschiedenen zur Auswahl stehenden Ofenfunktionen.
2. Stellen Sie Thermostatregler und Funktionsschalter nach Ablauf der Zubereitungszeit auf ‘0’, um den Ofen auszuschalten.

Ofenfunktionen

	Ofenbeleuchtung (ist während des Betriebs immer eingeschaltet)
	Ober- und Unterhitze (konventionell) Ein oberes und ein unteres Heizelement heizen das Gericht im Ofen auf, geeignet zur Zubereitung von einem Gericht. Diese Funktion wird verwendet für lockeres Gebäck und Kuchen, bei denen die Wärmezufuhr von oben und unten gleich sein muss, um ein entsprechendes Ergebnis zu erzielen. Das Gericht am besten in den vorgeheizten Ofen geben, also dann, wenn die Anzeigeleuchte neben dem Thermostatregler verloschen ist. Einstellen der Temperatur von 50 °C bis MAX.
	Konventionell mit Ventilator Ober- und Unterhitze sind eingeschaltet. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofeninneren. Diese Funktion ist für das Braten von Fleisch und für das Kuchenbacken geeignet. Mit dieser Funktion kann aber auch Tiefkühlkost aufgetaut werden. Stellen Sie hierfür den Thermostatregler auf '0'. Einstellen der Temperatur von 50 °C bis MAX.
	Unterwärme mit Ventilator Die Unterhitze ist eingeschaltet. Der Ventilator lässt die heiße Luft zirkulieren. Diese Funktion ist ideal zum Pizzabacken, für Quiche, Apfel- und Käsekuchen. Einstellen der Temperatur von 50 °C bis MAX.
	Grill (mit begrenzter Oberfläche und Leistung) Die Oberhitze ist eingeschaltet. Diese Funktion ist besonders gut für kleinere Mengen, wie Baguette, Fischfilet oder zum Gratinieren eines Ofengerichts. Die Außenseite wird braun, ohne dass das Gericht im Inneren beeinflusst wird. Stellen Sie das Gericht in die Mitte des Ofenrosts, da sich das Heizelement in der Mitte des Ofens befindet. Einstellen der Temperatur von 50 °C bis 200 °C.
	Grill (mit großer Oberfläche) Beide oberen Elemente heizen das Gericht auf. Diese Funktion ist geeignet zum Grillen von Beefsteak, Würstchen und Toasts. Der Ventilator verteilt die Hitze des Grillelements im Ofen. Hierdurch werden die Gerichte gleichmäßig gegart. Ideal für größere Grillgerichten wie Geflügel und größere Fleischstücke. Stellen Sie eine Ofenform unter das Fleisch, um tropfendes Fett aufzufangen. Einstellen der Temperatur von 50 °C bis 200 °C.
	Heißluft (um das Heizelement mit Ventilator) Die Speisen werden mit Heißluft erhitzt, die das Heizelement hinten im Ofen erzeugt. Durch die gleichmäßige Aufheizung des Ofens ist diese Funktion sowohl zum Erwärmen von Tiefkühlkost als auch zum Backen von Kuchen und Croissants geeignet. Mit Heißluft können mehrere Ebenen gleichzeitig genutzt werden. Einstellen der Temperatur von 50 °C bis MAX.

Küchenuhr

Mit der Küchenuhr können Sie eine bestimmte Kochdauer einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal. Die Küchenuhr hat keinen Einfluss auf die Funktion des Ofens, nach deren Ablauf bleibt der Ofen weiter in Betrieb.







1. Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer.
   Das Signalsymbol erscheint und blinkt.
2. Stellen Sie (während das Signalsymbol blinkt) mit den Tasten + und - die richtige Zeit ein und warten Sie auf ein Tonsignal, das angibt, dass die Zeit übernommen wurde.
   Die aktuelle Zeit wird im Display angezeigt und das Signalsymbol blinkt nicht mehr.
   - ▹ Wenn das Signalsymbol nicht mehr blinkt, kann die Zeit nicht eingestellt werden. Drücken Sie erneut für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer, bis das Signalsymbol wieder blinkt.
   - ▹ Wenn Sie die eingestellte Zeit sehen oder ändern möchten, drücken Sie erneut für 3 Sekunden auf die Taste Küchenuhr/Timer. Die Zeit der Küchenuhr wird dann für einige Sekunden im Display angezeigt.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal und das Signalsymbol blinkt. Um das Tonsignal abzuschalten, drücken Sie auf eine beliebige Taste. Der Ton ist nicht mehr zu hören, aber das Signalsymbol blinkt weiterhin. Wenn Sie anschließend lange auf die Taste Küchenuhr/Timer drücken, verschwindet auch das Signalsymbol.

Ausschaltzeituhr

Die Ausschaltzeituhr kann auf verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie können die Dauer des Back-/Brat-/Grillvorgangs vorgeben. Der Ofen schaltet aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal.
- Sie können mit der Zeitschaltuhr auch die Zeit einstellen, zu der der Back-/Brat-/Grillvorgang enden soll. Der Ofen arbeitet bis zur eingestellten Zeit mit der eingestellten Temperatur und in eingestellter Funktion. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal.
- Schließlich können Sie auch eine Dauer sowie eine Endzeit angeben (also einen automatischen Backvorgang). Der Ofen startet automatisch und schaltet automatisch ab. Wenn der automatische Backvorgang abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal.

Die Dauer der Backzeit programmieren









1. Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer.
   Das Signalsymbol erscheint und blinkt.
2. Drücken Sie erneut auf die Taste Küchenuhr/Timer.
   Im Display blinkt ‘dur’ und ‘AUTO’ im Wechsel mit ‘0 00’.
3. Stellen Sie (während das Display blinkt) mit den Tasten + und - die gewünschte Backzeit ein und warten Sie auf ein Tonsignal, das angibt, dass die Zeit übernommen wurde.
   Die aktuelle Zeit wird im Display angezeigt und 'AUTO' blinkt nicht mehr. Der Ofen arbeitet über die voreingestellten Zeit mit der eingestellten Temperatur und in eingestellter Funktion.
   - Wenn das Display nicht mehr blinkt, kann die Zeit nicht eingestellt werden. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal, 'AUTO' blinkt und der Ofen wird ausgeschaltet. Um das Tonsignal abzuschalten, drücken Sie auf eine beliebige Taste. Der Ton ist nicht mehr zu hören, aber 'AUTO' blinkt weiterhin. Wenn Sie anschließend lange auf die Taste Küchenuhr/Timer drücken, verschwindet 'AUTO'.

Das Ende der Backzeit programmieren







1. Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer.
   Das Signalsymbol erscheint und blinkt.
2. Drücken Sie erneut zwei Mal nacheinander auf die Taste Küchenuhr/Timer.
   Im Display blinkt ‘End’ und ‘AUTO’ im Wechsel mit der aktuellen Zeit.
3. Stellen Sie (während das Display blinkt) mit den Tasten + und - die gewünschte Endzeit ein und warten Sie auf ein Tonsignal, das angibt, dass die Zeit übernommen wurde.
   Die aktuelle Zeit wird im Display angezeigt und 'AUTO' blinkt nicht mehr. Der Ofen arbeitet bis zur eingestellten Zeit mit der eingestellten Temperatur und in eingestellter Funktion.
   - Wenn das Display nicht mehr blinkt, kann die Zeit nicht eingestellt werden. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal, 'AUTO' blinkt und der Ofen wird ausgeschaltet. Um das Tonsignal abzuschalten, drücken Sie auf eine beliebige Taste. Der Ton ist nicht mehr zu hören, aber 'AUTO' blinkt weiterhin. Wenn Sie anschließend lange auf die Taste Küchenuhr/Timer drücken, verschwindet 'AUTO'.

Programmierung des automatischen Backvorgangs



1. Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer.
   Das Signalsymbol erscheint und blinkt.



2. Drücken Sie erneut auf die Taste Küchenuhr/Timer.
   Im Display blinkt ‘dur’ und ‘AUTO’ im Wechsel mit ‘0 00’.
3. Stellen Sie (während das Display blinkt) mit den Tasten + und - die gewünschte Backzeit ein und warten Sie auf ein Tonsignal, das angibt, dass die Zeit übernommen wurde.
   Die aktuelle Zeit wird im Display angezeigt und 'AUTO' blinkt nicht mehr.



   ▹ Wenn das Display nicht mehr blinkt, kann die Zeit nicht eingestellt werden. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.



4. Drücken Sie erneut für 3 Sekunden die Taste Küchenuhr/Timer.
5. Drücken Sie erneut zwei Mal nacheinander auf die Taste Küchenuhr/Timer.
   Im Display blinkt ‘End’ und ‘AUTO’ im Wechsel mit der aktuellen Zeit.



6. Stellen Sie (während das Display blinkt) mit den Tasten + und - die gewünschte Endzeit ein und warten Sie auf ein Tonsignal, das angibt, dass die Zeit übernommen wurde.
   Die aktuelle Zeit wird im Display angezeigt und 'AUTO' blinkt nicht mehr.



   ▹ Wenn das Display nicht mehr blinkt, kann die Zeit nicht eingestellt werden. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.

- **Beispiel:**
  Aktuelle Zeit: 12.36
  Eingestellte Dauer für den Backvorgang: 10 Minuten
  Eingestellte Endzeit für den Backvorgang: 14.00 Uhr
  Der Ofen startet um 13.50 Uhr mit dem Backvorgang mit der vorgegebener Temperatur und Funktion und schaltet um 14.00 Uhr ab.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal, 'AUTO' blinkt und der Ofen wird ausgeschaltet. Um das Tonsignal abzuschalten, drücken Sie auf eine beliebige Taste. Der Ton ist nicht mehr zu hören, aber 'AUTO' blinkt weiterhin. Wenn Sie anschließend lange auf die Taste Küchenuhr/Timer drücken, verschwindet 'AUTO'.

Den Signalton einstellen







Für den Signalton können drei verschiedene Töne eingestellt werden;

- Hoher Ton
- Mittlerer Ton
- Tiefer Ton

1. Drücken und halten Sie 3 Sekunden gleichzeitig die Tasten - und +.
2. Drücken Sie danach auf die Taste Küchenuhr/Timer.
   Im Display blinkt ‘ton1’.
3. Drücken Sie wiederholt auf die Taste -, um einen anderen Ton auszuwählen.
4. Drücken Sie schließlich wieder auf die Taste Küchenuhr/Timer, um den gewünschten Ton einzustellen.

Reinigung

Achtung

- Reinigen Sie Ofen und Zubehör erst, nachdem alles vollständig abgekühlt ist. Wenn Sie den Ofen regelmäßig reinigen, verhindern Sie hartnäckige Verschmutzungen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Ziehen Sie am besten den Stecker aus der Steckdose, oder schalten Sie bei einem festen Anschluss die (automatische) Sicherung(en) aus oder den Schalter im Zählerkasten auf Null.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, die Seitenwände, der Ofenboden und das Backblech sind komplett emailliert. Diese werden am besten mit warmem Seifenwasser gereinigt, eventuell mit Flüssigseife und mit sauberem Wasser nachwischen.

Chrom

Reinigen Sie Kanten und Ofenrost mit warmem Seifenwasser oder Flüssigseife. Mit sauberem Wasser nachwischen.

Kunststoff/Glas

Reinigen Sie Handgriff und Tasten mit Seifenwasser oder mit Glasreiniger.

Dichtungsgummi

Mit Seifenwasser reinigen und mit sauberem Wasser nachwischen.

Ofeninnenraum

Reinigen Sie den Ofen mit einem sauberen Tuch und einer Lauge aus einem milden Reinigungsmittel.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämmchen.
- Mit einem speziellen Ofenreiniger können hartnäckige Flecken entfernt werden.
- Die Ofenwände mit einer Lösung eines milden Reinigungsmittels und einer Nylonbürste reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen niemals aggressive Reiniger, harte Bürsten, Scheuerschwämmchen, Stahlwolle oder ein Messer.

Das Ofenäußere

Die Außenseite des Ofens mit einer Lauge aus einem milden Reinigungsmittel reinigen.

- Den Ofen mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch trockenreiben.
- Niemals Scheuermittel, Soda oder andere aggressive Produkte verwenden.

Ofenvorderseite aus rostfreiem Stahl

Niemals Stahlwolle, Scheuerschwämmchen oder Scheuermittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Zubehör

Das Zubehör nach jeder Verwendung reinigen und mit einem Küchentuch trocknen. Wenn Zubehörteile vorher eine halbe Stunde in warmem Seifenwasser eingeweicht wurden, lassen sie sich leichter reinigen.

Ofentür demontieren

- Öffnen Sie die Ofentür ganz.
- Heben Sie die beiden Griffe (bei den Scharnieren) nach oben.
- Schließen Sie die Tür bis zum erste Stopp (verursacht durch die beiden Griffe, die Sie eben nach oben gezogen haben).
- Ziehen Sie die Tür nach oben und heraus.
- Um die Tür wieder einzusetzen, schieben Sie die Scharniere wieder in das Gehäuse und die beiden Griffe wieder zurück in die schließende Position.

Ofenlampe auswechseln

Die Ofenlampe muss die folgenden Kennzeichen haben:

- geeignet für Temperaturen bis 300 °C;
- die richtige Stromstärke: siehe den Wert, der auf dem Typenschild vermerkt ist;
- eine Leistung von 25 W haben;
- ein Gewinde vom Typ E14 haben.

Um Schaden zu vermeiden, legen Sie am besten ein Geschirrtuch in den Ofen.

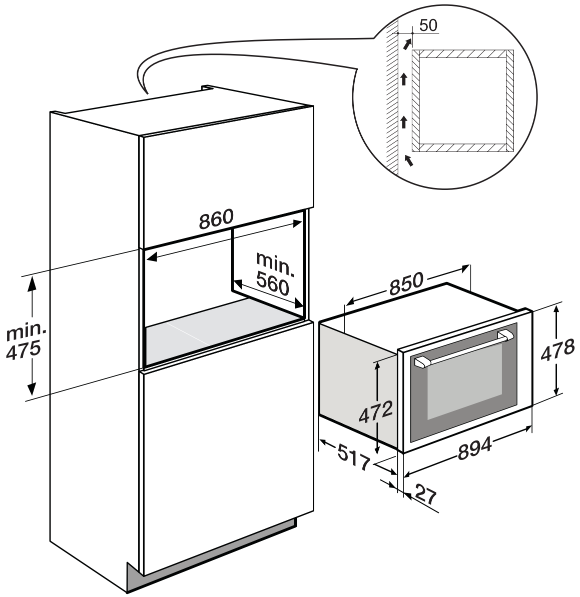
- Schrauben Sie das Schutzglas von der Lampe ab.
- Schrauben Sie die alte Lampe heraus und tauschen Sie diese gegen eine neue.
- Schrauben Sie das Schutzglas wieder auf und nehmen Sie das Geschirrtuch aus dem Ofen.

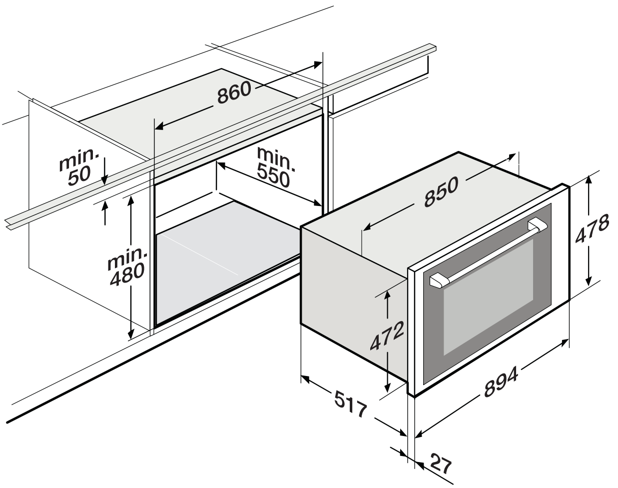
Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie in jedem Fall die Punkte in der folgenden Tabelle oder besuchen Sie für weitere Informationen die Webseite ‘www.etna.nl’.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Ofen oder Grill wird nicht warm.	Sicherung im Zählerkasten defekt.	Ersetzen Sie die Sicherung.
Die Temperatur stimmt nicht.	Temperatur falsch eingestellt.	Stellen Sie die Ofentemperatur erneut ein.
	Thermostat defekt.	Den Ofen ausschalten und den Kundendienst anrufen.
Die Ofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Keine Stromzufuhr.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
	Lampe defekt.	Ofen ausschalten und die Lampe austauschen. Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Hauptschalter im Sicherungskasten auf Null stellen.

Einbaumaße


50
860
min.
560
min.
475
850
478
472
517
894
27


860
min.
50
min.
550
min.
480
850
478
472
517
894
27

Technische Daten

Dieses Gerät erfüllt alle relevanten CE-Richtlinien.

Ofentyp	**A3911RVS**
Anschluss	230V - 50Hz
Leistung	2,9 kW
Außenmaße (BxHxT)	894 x 478 x 538 mm
Volumen	75 Liter

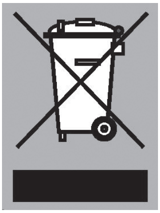
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss zu einem speziellen Zentrum für die getrennte Abfallentsorgung bei der Gemeinde oder zu einer Verkaufsstelle, die diesen Service anbietet, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit der Menschen, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät zusammensetzt ist, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

CE

Konformitätserklärung
Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

CONTENTS

Introduction

You have selected an Etna oven. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The extensive possibilities for setting make it possible for you to select the exact method of preparation you have in mind. The oven functions are placed in a logical sequence on the function button.

The oven also has a kitchen timer. This switches the oven off automatically once the preparation time has passed. Effective and without fuss.

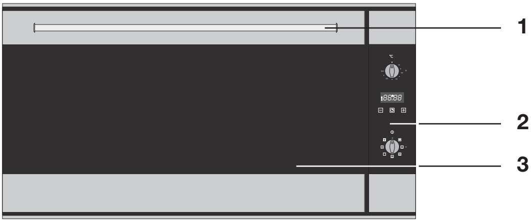
This manual describes how you can get the most out of your oven. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find maintenance tips.

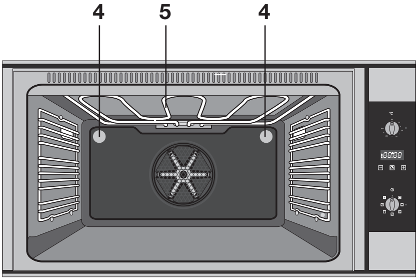
First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

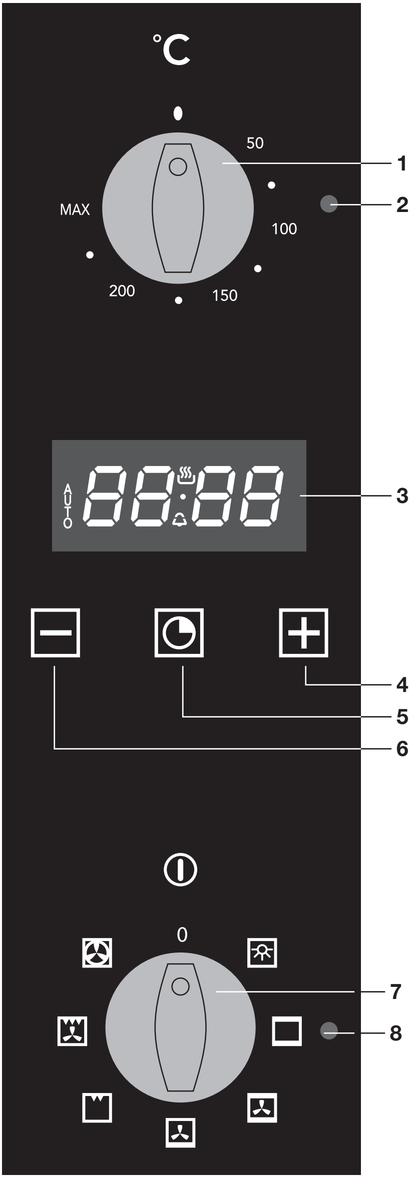
Description





1. Door handle
2. Control panel
3. Glass oven door
4. Oven lighting
5. Upper element

Control panel





1. Thermostat button
2. Oven thermostat indication lamp Is illuminated while the oven is heating up. The light goes out once the set temperature is reached.
3. Display
4. + button for the kitchen timer
5. Kitchen timer button
6. - button for the kitchen timer
7. Function button
8. Oven function indication lamp. Is illuminated when one of the oven functions is switched on.
9. Heating symbol
10. AUTO (appears when timer is being used)
11. Bell symbol (appears when the kitchen timer is being set)

Connection and repair

- This appliance may only be installed by an appropriately authorised installer. The installation regulations and the locally valid safety regulations must be followed here.
- Check the appliance for transit damage. Do not connect a damaged appliance.
- Never open the housing of the appliance. This may only be opened by a service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the fuse box to zero.

Electrical safety

- If a fault should occur or if the appliance is damaged, it must then be subjected to expert repair before being used.
- Repairs may only be carried out by technicians who are instructed by the service department. If the appliance is defective, switch off the fuse in the fuse box or remove the plug from the power point. Contact customer services.
- A damaged connection cable must be replaced by the service department in order to avoid unsafe situations.
- Ensure that the connection cable cannot come into contact with parts of the oven which may become hot.
- The appliance is provided with a plug and may only be connected with an earthed power point. The groups in the fuse box must be secured with a minimum of 16A (C or B circuit breaker).
- If the plug is no longer accessible following installation, the connection must be provided with a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm.
- Do not use any adaptors or extension cables. These may become warm during use which can result in a fire starting.
- Be careful with the cables of electrical appliances like a mixer for example. These can become jammed between the door of the hot oven.

During use

- This appliance is only intended for household use. Only use it for preparing food.
- Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Only touch the elements and the interior once the oven has cooled down fully.
- The outside of the oven can become warm after the oven has been used at high temperatures over a long period. The oven window can also become hot if the oven is used at maximum temperature for a long period (e.g. when grilling). Take care if children are nearby.
- The oven has optimum insulation. In spite of this there is always some heat transfer which results in the outside of the appliance heating up. This level of heating up falls well within the permissible standards.
- The oven has a fan which cools the oven shell. The fan may continue to run for a while after the oven has been switched off.
- Check that the appliance has been switched off before you replace the bulb in order to avoid the risk of an electric shock.
- Do not place any oven accessories on the open oven door.
- Keep the oven door closed during baking and roasting.
- Be careful if opening the door during baking as the hot steam may escape.
- Do not keep any flammable material in the oven.
- Take care when preparing dishes which contain alcohol. Alcohol vapour can catch fire if it comes into contact with hot oven parts at high temperatures.
- Never heat closed tins. Overpressure will develop in the tin which can result in it exploding.
- Always prepare deep frozen dishes such as pizza on a rack. The baking tray may distort as a result of the large temperature differences which develop on it.
- Never cover the oven floor with aluminium foil. Aluminium foil retains heat and thus leads to poor baking results. The enamel of the oven floor may also be damaged.
- Ensure that the dishes are always heated sufficiently. The time which is necessary for this depends on many factors like the quantity and the type of dish. Any bacteria which may be present in the food are only killed if the food is heated for a minimum of 10 minutes at a temperature over 70 °C. Allow the food to cook for a

little longer if you are not certain whether it has been heated sufficiently.

- Smaller quantities require less preparation time. If the preparation times given in the recipes are adhered to, the dishes may burn.
- Never use a high pressure cleaner or steam cleaner to clean the oven.
- Never pour cold water onto the hot oven floor. The enamel can be damaged.
- Fruit juices can cause stains on the oven floor which are hard to remove. Therefore when baking items containing such juices (apple pie), use the deep roasting tin as a collecting tin.
- Dishes which contain sugar and fruit juices like plum juice or rhubarb can affect the colour of the enamel. It is recommended that this is cleaned immediately.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Prior to initial use

- Remove all accessories from the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning agents.
- Switch the oven on for an hour at MAX with top and bottom heat (see pages 14 and 15). Protective greases used during manufacture are then removed.
- When the oven is heated powerfully for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. Switch the cooker hood on if necessary.
- After cooling down, clean the oven with warm water.
- Only preheat the oven if this is stated in the recipe or in the tables of these instructions.

Baking and roasting tips

Energy conscious oven use

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with approximately the same preparation temperature (e.g. apple pie and an oven dish) at the same time on the same rack or above one another with a hot air function. It is also possible to allow meat to stew.
- Prepare several dishes one after the other, an oven meal after a cake for example. It is often the case that the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter as the oven still retains lots of heat.
- The oven insulation means that dishes with a longer preparation time (1 hour and upwards) can cook using the oven's residual heat. Switch the oven off 10 minutes earlier than indicated but leave the door closed.
- Preheating is generally not required with the exception of dishes for which the preparation time is less than 30 minutes or if a recipe stipulates this.
- Remove everything from the oven which is not necessary for the preparation.
- Switch the oven off before removing the cooked dish.

Oven utensils

- In principle you can use any type of heat resistant utensil.
- Do not rinse glass utensils under cold water straight after use. The sudden change in temperature can result in the glass cracking.
- Use dark or black baking tins. These conduct the heat better and cook the dish more evenly.

Do not cover the floor

- Covering the oven floor with aluminium foil or a baking tray for example can result in overheating and damage to the enamel.
- Contamination of the oven floor by leakage from a spring cake tin is prevented by folding a tray of aluminium foil which is then placed below the tin on the rack or by placing baking paper under the tin.

Time setting

- Select a preparation time which is 5 minutes shorter than the one given in the recipe. This means you can check at a late stage whether the dish or baked item is cooked and of the correct colour. If this is not the case close the oven door and check once again after some time. The opening and closing of the door must be slow. Preferably not before three quarters of the cooking time has passed.

Keeping warm

- You can use the oven to keep dishes warm once they have been cooked. For this purpose select the hot air function and a temperature of 75 . Cover dishes which you wish to keep warm in order to prevent them drying out.

Roasting

Roasting meat

- The most suitable meat is 'large joints' of 1 kg and more. The meat gains a regular, crisp crust with practically no loss of weight occurring.
- Rub the meat with salt and herbs a quarter of an hour before cooking. For roasting use 80 to 100 g of butter or fat (or a mixture of these) per 500 g of meat.

Roasting times

- Flat, thin pieces of meat require an average of 5 minutes less roasting time than thick or rolled pieces. If larger pieces of meat are being cooked, 15 to 20 minutes additional cooking time per 500 g is necessary.
- Place the meat in a roasting tin and douse it with warm butter and/or fat. If the meat has a fat side, place it at the top during roasting. Baste meat without a fat side every 15 minutes. Baste meat with a fat side every 30 minutes.

- Add a few spoonfuls of water during roasting if the juice becomes too dark.
- Allow the meat to stand for 10 minutes after cooking, covered in aluminium foil, prior to carving it.

Grilling

General tips

- When roasting meat, game, poultry and fish, the meat or fish is seared immediately which means that the nutrients and flavours remain. Butter or oil is not necessary for this purpose. The most suitable items are thicker pieces of small meat, thin slices of fish or complete fish.

Tips for meat

- Only use good quality meat. Allow around 75-100 g of meat per person or 125-175 g of meat with bone.
- Always place a suitable roasting tin below the dishes in order to catch dripping fat. If necessary dry the meat with kitchen paper before placing it under the grille.
- For dishes with a long grilling time, such as collared beef of chicken, pour ± 2,5 dessert spoons of water into the roasting tin.

Tips for fish

- Allow 150-200g of cut or whole fish or 100-125 g of filleted fish per person. Remove the head on larger fish.
- Wash the fish. Dry with kitchen paper. Score thick fish. Place the fish on the rack and put a roasting tin underneath.

Trimmings and sauces

- Trimmings can also be grilled, like slices of apple, pineapple or halved tomatoes.
- Place slices of cheese on the meat for the final minutes and allow to melt. Only sprinkle salt and pepper on the meat once grilling has finished. The thickness of the meat determines the position under the grille. In general thin pieces have to be placed high up (always at least 5 cm away from the grille) and thicker pieces which have to be cooked must be placed a little lower down.

- Turn thin pieces of meat over with meat tongs. Use an oven glove. Do not prick the meat as meat juices will then be lost. If meat is grilled and no juice is formed, a sauce or herb butter can be added separately if required.
- Do not cut into grilled meat and similar items straight away but leave them to cool for a few minutes first. In this way less meat juice will be lost when the meat or other items are cut into.

Setting the clock

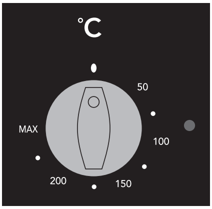


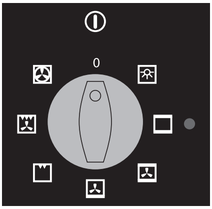


If you are connecting the appliance for the first time the symbols 'AUTO' and '0 00' will flash. You can now set the clock.

1. Press the kitchen timer/timer button for 3 seconds.
   The heating symbol will appear and the dot will flash.
2. Set the correct time (if the dot is still flashing) with the + and the - button and wait for an audible signal which indicates that the time is saved.
   The current time appears on the display.
   - ▹ If the dot is no longer flashing you cannot set the time. You can now change the time by pressing the + and - button at the same time and holding down until the dot starts to flash once again.

Operation of the oven





1. Select a temperature with the thermostat button and an oven function with the function button.
   - ▹ See page 15 for more information about the various oven functions you can select.
2. Set the thermostat button and the function button to '0' following completion of the cooking time.

Oven functions

	Oven lighting (always remains illuminated during operation)
	Top and bottom heat (conventional) A top and bottom element heat the dish, suitable for cooking a dish. This function is used for light baked produce and tarts and the heat conveyed from the top and bottom must be even in order to achieve a light result. It is preferable to place the dish in a preheated oven, i.e. once the indication light next to the thermostat button has gone out. Temperature setting from 50 °C to MAX.
	Conventional with fan The top and bottom element are switched on. The fan spreads the heat evenly through the oven space. This function is suitable for roasting meat and baking tarts. You can defrost food using this function. For this purpose set the thermostat button to '0'. Temperature setting from 50 °C to MAX.
	Bottom heat with fan The bottom element is switched on. The fan allows the hot air to circulate. This function is ideal for baking pizza, quiche, apple pie and cheesecake. Temperature setting from 50 °C to MAX.
	Grille (with limited surface and power) The upper element is switched on. This function is primarily suitable for small quantities like French bread, fillets of fish or cooking (au gratin) an oven dish. The outer edge becomes brown in colour without the inner edge of the dish being affected. Place the dish in the middle of the oven rack as the element is in the middle of the oven. Temperature setting from 50 °C to 200 °C.
	Grille (with large surface) Both top elements heat the dish. This function is suitable for grilling steak, sausages and toasted sandwiches. The fan spreads the heat of the grille element through the oven. This means the dishes are cooked evenly. Ideal for larger grilled dishes such as poultry and larger pieces of fish. Place an oven dish below the dish in order to catch any fat which drips off. Temperature setting from 50 °C to 200 °C.
	Hot air (round heating element with fan) Dishes are heated by the hot air which is warmed up with the element at the back of the oven. The even heating of the oven means this function is suitable for both heating deep frozen dishes and also baking cake and croissants. With hot air you can use several levels at the same time. Temperature setting from 50 °C to MAX.

Kitchen timer







With the kitchen timer you can set a specific duration. Once the time has passed, an audible signal will sound. The kitchen timer does not affect the working of the oven so the oven continues to function as normal after the time has finished.

1. Press the kitchen timer/timer button for 3 seconds.
   The bell symbol appears and starts flashing.
2. Set the correct time (if the bell symbol is still flashing) with the + and the - button and wait for an audible signal which indicates that the time is saved.
   The current time appears in the display and the bell symbol stops flashing.
   - ▹ If the bell symbol is no longer flashing you cannot set the time. Press on the kitchen timer/timer button for 3 seconds until the bell symbol starts flashing.
   - ▹ If you wish to look at or adjust the time set you must once again press the kitchen timer/timer button for 3 seconds. The time of the kitchen timer then appears in the display for a number of seconds.
3. Once the time has passed you will hear an audible signal and the bell symbol will flash. Press any button in order to switch off the audible signal. The audible signal switches off but the bell symbol continues flashing. If you then press on the kitchen timer/timer button for a while, the bell symbol will disappear.

Auto shut-off

You can use the auto shut-off in various ways:

- You can specify the duration of the baking/roasting/grilling. The oven switches off as soon as the set time has passed. Once the time has passed, an audible signal will sound.
- You can also set the time at which the baking/roasting/grilling should end with the timer. The oven will function at the present temperature and function until the time set. Once the time has passed, an audible signal will sound.
- Finally you can input both a duration and also an end time (an automatic baking process). The oven starts and stops automatically. When the automatic baking process has finished, a beep sounds.



Programming the duration of the baking time

1. Press the kitchen timer/timer button for 3 seconds.
   The bell symbol appears and starts flashing.



2. Press the kitchen timer/timer button once again.
   'dur' and 'AUTO' flash in the display, alternating with ‘0 00’.



3. Set the desired baking time (if the display is still flashing) with the + and the - button and wait for an audible signal which indicates that the time is saved.
   The current time appears in the display and 'AUTO' stops flashing. The oven will function at the present temperature and function for the time set.
   ▹ If the display is no longer flashing you cannot set the time. Repeat steps 1 and 2.



4. Once the time has passed you will hear an audible signal, 'AUTO' will flash and the oven will switch off. Press any button in order to switch off the audible signal. The audible signal switches off but 'AUTO' continues flashing. If you then press on the kitchen timer/ timer button for a while, 'AUTO' will disappear.



Programming the end of the baking time

1. Press the kitchen timer/timer button for 3 seconds.
   The bell symbol appears and starts flashing.



2. Press the kitchen timer/timer button once again twice in succession.
   'End' and 'AUTO' flash in the display, alternating with the current time.



3. Set the end time (if the display is still flashing) with the + and the - button and wait for an audible signal which indicates that the time is saved.
   The current time appears in the display and 'AUTO' stops flashing. The oven will function at the present temperature and function until the time set.
   ▹ If the display is no longer flashing you cannot set the time. Repeat steps 1 and 2.
4. Once the time has passed you will hear an audible signal, 'AUTO' will flash and the oven will switch off. Press any button in order to switch off the audible signal. The audible signal switches off but 'AUTO' continues flashing. If you then press on the kitchen timer/ timer button for a while, 'AUTO' will disappear.

Programming the automatic baking process



1. Press the kitchen timer/timer button for 3 seconds.
   The bell symbol appears and starts flashing.



2. Press the kitchen timer/timer button once again.
   'dur' and 'AUTO' flash in the display, alternating with ‘0 00’.
3. Set the desired baking time (if the display is still flashing) with the + and the - button and wait for an audible signal which indicates that the time is saved.
   The current time appears in the display and 'AUTO' stops flashing.



   ▹ If the display is no longer flashing you cannot set the time. Repeat steps 1 and 2.
4. Press the kitchen timer/timer button once again for 3 seconds.



5. Press the kitchen timer/timer button once again twice in succession.
   'End' and 'AUTO' flash in the display, alternating with the current time.



6. Set the end time (if the display is still flashing) with the + and the - button and wait for an audible signal which indicates that the time is saved.
   The current time appears in the display and 'AUTO' stops flashing.



   ▹ If the display is no longer flashing you cannot set the time. Repeat steps 1 and 2.

- **Example:**
  Current time: 12.36
  Time of baking process set: 10 minutes
  Set end time of the baking process: 1400
  The oven will start the baking process at 1350 at the present temperature and will stop at 1400.

7. Once the time has passed you will hear an audible signal, 'AUTO' will flash and the oven will switch off. Press any button in order to switch off the audible signal. The audible signal switches off but 'AUTO' continues flashing. If you then press on the kitchen timer/timer button for a while, 'AUTO' will disappear.

Setting the tone of the audible signal



The audible signal has three different settings:

- High tone
- Medium tone
- Low tone





1. Press on the - button and the
   + button at the same time for three seconds.
2. After this press the kitchen timer/timer button.
   'ton 1' will flash in the display.
3. Press the - button repeatedly in order to choose another tone.
4. Finally press the kitchen timer/timer button once again in order to set the desired tone.

Cleaning

Note
- Only clean the oven and its accessories after they have cooled down fully. By cleaning the oven regularly you will prevent the formation of stubborn contamination.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting cleaning. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the fuse box to zero.

Enamelled parts
The inside of the oven door, the side walls, the oven floor and the baking and roasting tray are fully enamelled. The best way to clean them is with warm soapy water, maybe with liquid soap and then treat with clean water.

Chrome
Clean edges and oven tray with warm soapy water or liquid soap. Then treat with clean water.

Plastic/glass
Clean the handle and knobs with soapy water or glass cleaner.

Sealing rubber
Clean it with warm soapy water and then treat with clean water.

Oven interior
For cleaning the oven you should use a clean cloth and a soapy solution with a mild cleaning agent.
- Do not use any abrasives or scourers.
- Use a special oven cleaner in order to remove stubborn stains.
- Clean the oven walls with a soapy solution with a cleaning agent and a nylon brush.
- Never use aggressive cleaning agents, hard brushes, scourers, steel wool or a knife when cleaning.

The outside of the oven

Use a soapy solution with a mild cleaning agent to clean the outside of the oven.

- Wipe the oven dry with kitchen paper or a clean cloth.
- Never use abrasives, soda or other aggressive products.

Stainless steel oven fronts

Never use steel wool, scourers or abrasives. These can affect the surface.

Accessories

Clean the accessories after use and dry them with a kitchen cloth. The accessories will be easier to clean after being left to soak in warm soapy water for half an hour.

Removing the oven door

- Open the oven door completely.
- Lift up the two handles (by the hinges).
- Close the door at the first position (which is caused by the two handles which you have just lifted up).
- Lift the door up and out.
- In order to refit the door you push the hinges back into the housing and you put the two handles back into the closing position.

Replacing the oven light

The oven light must have the following properties:

- suitable for temperatures up to 300 °C.
- the correct feed: see the value stated on the type plate.
- a power of 25 W.
- an attachment of the type E14.

In order to prevent damage it is sensible to place a tea towel in the oven.

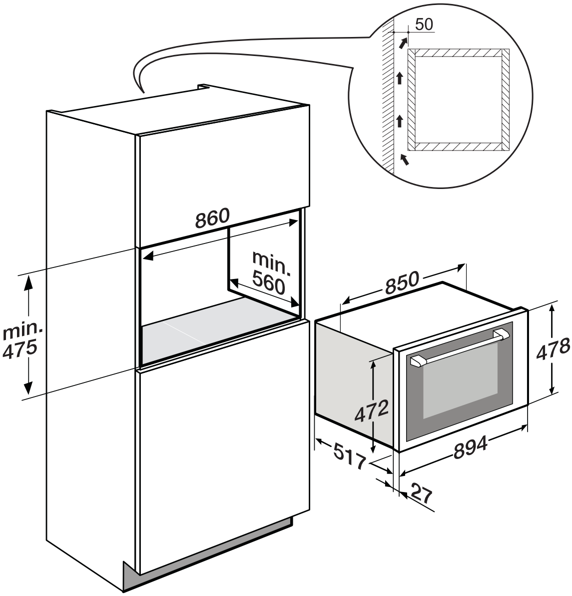
- Unscrew the light's glass covering.
- Unscrew the old bulb and replace it with a new one.
- Tighten the glass covering once again and remove the tea towel.

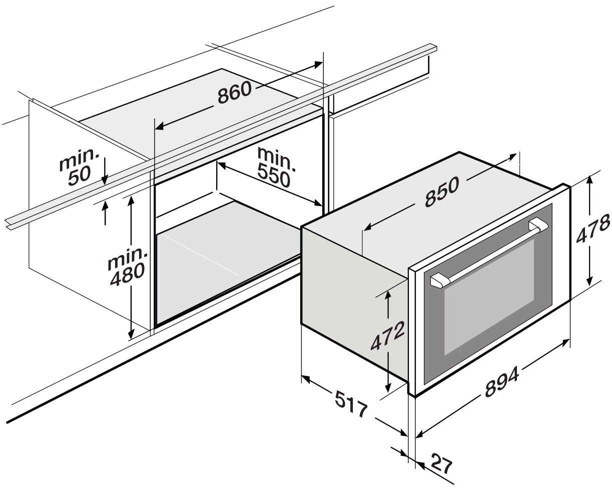
Error table

When in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check the website 'www.etna.nl' for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
Oven or grille does not become warm.	Fuse in the fusebox defective.	Replace the fuse.
Temperature not good.	Temperature set wrongly.	Set the oven temperature once again.
	Thermostat defective.	Switch the oven off and ring the service department.
Oven light not lit.	No power feed.	Plug the plug into the socket.
	Lamp faulty.	Switch the oven off and replace the bulb. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the power point or turning the main switch in the fusebox.

Installation dimensions





Technical data

This appliance complies with all relevant CE directives.

Oven type	**A3911RVS**
Connection	230V - 50Hz
Power output	2.9 kW
Exterior dimensions (BxHxD)	894 x 478 x 538 mm
Volume	75 litres

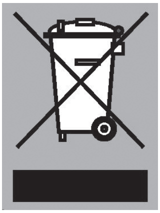
Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

CE

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.